



Sarmale - Roemeense gevulde koolrolletjes

Rolletjes van zure kool gevuld met gehakt en rijst, langzaam gestoofd met gerookt spek tot ze boterzacht zijn. Het feestgerecht bij uitstek in Roemenië.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	150'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 1 pot zure koolbladeren (of 1 witte kool)
- 500 g gemengd gehakt
- 150 g rijst
- 2 uien
- 150 g gerookt spek
- 2 el tomatenpuree

1 tl gedroogde tijm
2 laurierblaadjes
400 g gezeefde tomaten
500 ml bouillon
2 el zonnebloemolie
Peper en zout

Bereidingswijze

1. Snipper de uien en fruit ze zacht in de olie. Laat wat afkoelen.
2. Meng het gehakt met de rijst, gefruite ui, de tomatenpuree en tijm. Kruid stevig met peper en zout.
3. Spoel de zure koolbladeren, snijd de dikke nerf weg en leg een lepel vulling op elk blad. Vouw de zijkanten in en rol op tot stevige pakketjes.
4. Snijd het spek in reepjes en verdeel de helft op de bodem van een grote pot. Stapel de rolletjes er dicht op elkaar in en strooi de rest van het spek ertussen.
5. Meng de gezeefde tomaten met de bouillon en laurier en giet over de rolletjes tot ze net onderstaan.
6. Breng aan de kook, dek af en stoof 2,5 uur op heel laag vuur. Serveer met mamaliga en zure room.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)