

Dolmades – 10 stuks

Ingrediënten: <ul style="list-style-type: none"> - 30 st Wijnbladeren - 200 gram runder gehakt - 100 gram rijst - ½ paprika rood - ½ paprika groen - 1 el verse gehakte bladselderij - 1 tl gehakte koriander - 1 st knoflookteen - ½ tl grof gemalen zeezout (aanpassen naar smaak) - ½ tl grof gemalen zwarte peper (aanpassen naar smaak) - 1 st middelgrote ui grof gesneden - 3 el olie (voor braden) - 300 cc bouillon (t.b.v. rijst in gehaktmengsel) - 4 el olie voor bereiden dolmades in oven (afbouw zuren) - 4 el water voor bereiden dolmades in oven. 	Saus: <ul style="list-style-type: none"> - 2 el limoensap - 200 cc bechamelsaus - 1 el verse gehakte peterselie - 1 tl gehakte munt - 2 tl dille Apparatuur: <ul style="list-style-type: none"> - Gasfornuis - Hete lucht oven - Ovenschaal - Braadpan
---	--

Bereiding Dolmades:

Maak de bouillon warm. Verwarm de braadpan op het gasfornuis, voeg de olie toe. Voeg de teen knoflook, licht kapot gedrukt, in zijn geheel aan de olie. Na circa 20-30 seconden de knoflookteen verwijderen zodat deze even de smaak heeft afgegeven aan de olie. Niet weggooien maar schoonmaken en snipperen.

Braad het gehakt rul in de olie en voeg daarna de grof gesneden ui en de knoflooksnippers toe aan het mengsel. Indien nodig enkele kleine scheutjes warme bouillon opgieten. Voeg vervolgens de paprika, bladselderij, peterselie, munt en peper/zout toe. Laat geheel even op een zacht vuur garen.

Voeg nadat het gehakt gegaard is de rijst toe aan het mengsel. Vul aan met de koriander en 100 cc bouillon. Zodra de rijst de eerste bouillon heeft opgenomen de overige bouillon toevoegen en het geheel op een laag pitje laten sudderen gedurende ca. 10 minuten. De rijst moet nu volledig gaar zijn (proeven). Laat het geheel goed afkoelen.

Leg een volle eetlepel gehakt/rijstmengsel midden op 3 wijnbladeren (overlappend neergelegd). Vouw het geheel op tot een rolvormig pakketje. Plaats ieder pakketje (de dolmades dus) in een ovenschaal en voeg de olie en het water toe. Dek het geheel af met aluminiumfolie (glimmende zijde aan de binnenkant), prik hierin enkele gaatjes. Verwarm de schotel gedurende 30 - 40 minuten in de oven. Temperatuur 160 °C.

Citroen-Dillesaus

Verwarm op een laag tot matig vuur alle ingrediënten voor de saus. Schenk de warme saus over de dolmades.

Bijzonderheden

Let op dat de wijnbladeren met de doffe (onderzijde) naar boven gereed liggen. Hierop komt het gehakt - rijstmengsel. Als je de dolmades na verwarmen in de oven nog een nachtje afgekoeld laat staan zal de smaak nog verbeteren. Het opwarmen kan dan eenvoudig in de magnetron. 3 minuten op 900 watt is voldoende. Dek tijdens het opwarmen de dolmades af met magnetronfolie of huishoudfolie met enkele gaatjes hierin geprikt.

Menu suggesties

Heerlijk met tomaten – doperwten risotto en zaziki
 Reken voor een hoofdgerecht maximaal 2-3 dolmades per persoon.
 Gebruik 50-60 gram per persoon risotto rijst.

