



Kåldolmere med savoykål

Simpel fars med timian og rosiner pakket ind i savoykål og bagt med cherrytomater.



Bedøm opskrift



60+ min



Sep – Nov



Dagligt grønt



Lav på laktose



Lav på gluten

Ingredienser

4 pers.

500 g hakket gris og kalv

1 tsk salt

1 fed hvidløg

1 spsk **frisk timian**

1 spsk tomatpuré

1 æg

2 spsk rosiner

2 spsk **hakket persille**

peber

1 **savoykål**

500 g **cherrytomater**

2.5 dl grøntsagsbouillon

Tilberedning

- 1 Rør kødet sammen med salt og tilsæt knust hvidløg, timian, tomatpure, æg, rosiner og hakket persille. Rør det hele godt sammen og krydr med peber.
- 2 Kasser de yderste blade på savoykålen, hvis de er grimme. Pil forsigtigt 8-10 blade af savoykålen og skyl dem godt i koldt vand.
- 3 Kom bladene i kogende vand 2-3 min., skyl i koldt vand og lad dem dryppe af i en si. Skær det nederste grove stykke af ribben i midten af bladene.
- 4 Fordel farsen på bladene og pak dem omkring. Læg dem i et ovnfast fad med samlingen nedad.
- 5 Skær cherrytomaterne i mindre stykker og kom dem i fadet.
- 6 Hæld kogende bouillon hen over kålrullerne og sæt fadet i ovnen ca. 30 min. ved 180°C.
- 7 Server med kartofler, ris eller pasta.

Opskrift og styling: Gitte Heidi Rasmussen

Foto: Betina Hastoft

