



Libanese koolrolletjes



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 savooikool
zout
2 uien (fijngesneden)
olijfolie
40 gram pijnboompitten
1 eetlepel komijnpoeder
1 eetlepel korianderpoeder
1 theelepel kaneelpoeder
5 deciliter groentenbouillon
150 gram basmatirijst
1 blik linzen (uitgelekt)
1 citroen (geraspte schil + sap)
1 bosje munt
2 eetlepels tahin
3 eetlepels water

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote kookpot met water aan de kook. Voeg wat zout toe. Snij 16 blaadjes van de savooikool en dompel ze enkele minuten onder. Schep uit het water en laat ze uitlekken. Verwijder met een scherp mesje de grote nerf.
- 2.** Fruit in een braadpan de uien in olijfolie tot ze mooi goudgeel zijn. Voeg de pijnboompitten toe en laat ze eveneens kleuren. Breng op smaak met komijn-, koriander- en kaneelpoeder. Voeg de bouillon toe en de rijst. Laat afgedekt een kwartier garen.
- 3.** Voeg de linzen, de geraspte schil van de citroen en de fijngesneden munt toe.



- 4.** Verdeel dit mengsel over de koolblaadjes. Rol elk blad op tot een rolletje en schik deze naast elkaar in een ovenschaal. Dek goed af met aluminiumfolie en zet 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 5.** Meng in een kom de tahin met het sap van 1 citroen en 3 eetlepels water. Druppel over de koolrolletjes.