



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	Wereldkeuken

Ingrediënten

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

1 kl gedroogde tijm
2 laurierblaadjes
400 g gezeefde tomaten
500 ml groente- of vleesbouillon
2 el zonnebloemolie
Peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snipper de uien fijn. Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur en fruit de uien glazig gedurende 5 minuten. Laat afkoelen.
- 2.** Meng in een grote kom het gehakt met de rauwe rijst, de afgekoelde gefruite ui, de tomatenpuree en de tijm. Kruid stevig met peper en zout.
- 3.** Spoel de zure koolbladeren grondig af onder koud water. Snijd de dikke middennerf weg zodat de bladeren makkelijk rollen. Leg een eetlepel vulling op elk blad, vouw de zijken naar binnen en rol op tot stevige, compacte pakketjes.
- 4.** Verdeel de helft van de spekreepjes op de bodem van een grote, zware pot. Stapel de koolrolletjes er nauw op elkaar in en strooi de rest van het spek ertussen en erbovenop.
- 5.** Roer de gezeefde tomaten door de bouillon en voeg de laurierblaadjes toe. Giet dit mengsel over de rolletjes tot ze net onderstaan. Voeg indien nodig een scheutje extra bouillon toe.
- 6.** Breng langzaam aan de kook. Dek de pot af en stoof de sarmale op heel laag vuur gedurende 2,5 uur. Controleer af en toe of er nog voldoende vocht in de pot zit en voeg indien nodig een beetje bouillon toe. De rolletjes zijn gaar wanneer de rijst volledig gaar is en de kool boterzacht aanvoelt.

Tip

Sarmale smaken de volgende dag nog beter. Bereid ze gerust een dag op voorhand en warm ze zachtjes op voor het serveren. Gebruik zure koolbladeren uit een pot voor de meest authentieke smaak en de juiste zachte structuur.

Lekker met

Serveer met mamaliga (Roemeense polenta) en een flinke lepel zure room.

Dranktip

Een stevige Roemeense rode wijn zoals een Feteasca Neagra past uitstekend bij de rokerige, hartige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be