Hoofdgerechten / Griekenland

Dolmades (gevulde druivenbladeren)

Malse druivenbladeren gerold rond met kruiden bezaaide rijst met verse dille en munt, stevig verpakt in een pot en gestoomd in olijfolie en citroen totdat de bladeren zijdezacht worden en de vulling opzwelt tot een compacte, geurige cilinder.

Tijd 105 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100% Druivenbladeren, gepekeld (gespoeld) of vers geblancheerd
- ☐ 60% Langkorrelige witte rijst, gespoeld
- ☐ 25% Gele ui, fijngesneden
- ☐ 8% Verse dille, fijngehakt
- ☐ 6% Verse munt, fijngehakt
- ☐ 20% Extra vergine olijfolie (verdeeld: vulling en pot)
- ☐ 8% Vers citroensap (verdeeld: vulling en pot)
- ☐ 1,5% Fijn zeezout
- ☐ 0,5% Versgemalen zwarte peper
- ☐ 30% Water of lichte groentebouillon

Zo maak je het.

01 Als u geconserveerde druivenbladeren gebruikt, laat ze dan uitlekken en spoel ze af onder koud water om overtollige pekel te verwijderen, en scheid alle aan elkaar geplakte bladeren. Als u verse bladeren gebruikt, blancheer ze dan 30 seconden in kokend gezouten water totdat ze van helder naar olijfgroen veranderen en buigzaam worden. Sorteer in beide gevallen de bladeren: leg de bladeren opzij die gescheurd zijn, erg klein zijn of dikke, houtachtige stengels hebben; deze kunnen worden gebruikt om de bodem van de pot te bekleden in plaats van als wikkels. Knip eventuele harde stengels gelijk met de bladbasis af met een schaar. Stapel de voorbereide bladeren met de glanzende kant naar beneden (de matte, geaderde kant moet naar boven wijzen, naar je toe, omdat dit de kant is waarop de vulling wordt geplaatst). De bladeren moeten soepel genoeg zijn om te rollen zonder te barsten.

02 Meng in een grote kom de gespoelde rauwe rijst, fijngesneden ui, gehakte dille, gehakte munt, de helft van de olijfolie, de helft van het citroensap, zout en peper. Meng goed met je handen, knijp en draai het mengsel totdat de rijst bedekt is met olie en kruidengeur. Proef het rauwe mengsel; het moet helder gekruid smaken, omdat de rijst tijdens het koken de smaken absorbeert en het blad ze enigszins zal dempen. De rauwe rijst wordt bewust gebruikt: tijdens het stomen kookt hij in het blad en absorbeert de sappen van de kruiden en olijfolie terwijl deze uitzet. Als je de rijst voorkookt, wordt deze papperig en lijm je de dolmades dicht. Het mengsel moet enigszins nat en geurig aanvoelen, niet droog.

03 Leg een voorbereid blad met de nerven naar boven (matte kant naar boven) op uw werkblad, met het uiteinde van de stengel het dichtst bij u. Plaats een opgehoopte theelepel (ongeveer 15 g) vulling middenonder op het blad, ongeveer waar de stengel het bladlichaam raakt. Vouw de onderkant van het blad omhoog over de vulling, vouw vervolgens beide zijden naar het midden toe en rol strak naar voren richting de punt van het blad. De rol moet stevig en compact zijn; een losse dolma rolt tijdens het koken uit en een te dunne vulling laat lege ruimte achter. Maar doe de rijst niet te vol: de rijst heeft ruimte nodig om uit te zetten, anders barst het blad. Streef naar een sigaarvormige rol die iets dikker is dan je vinger. Plaats elke afgewerkte dolma met de naad naar beneden op een bord terwijl u werkt.

04 Bekleed de bodem van een brede pot met een zware bodem met de achtergehouden gescheurde of kleine bladeren; dit voorkomt dat de dolmades op de potbodem verschroeien. Schik de opgerolde dolmades strak in een enkele laag, met de naad naar beneden, goed tegen elkaar aangedrukt (ze mogen niet rammelen als de pot wordt geschud). Als er meer dolmades zijn dan er in één laag passen, voeg dan een tweede laag loodrecht op de eerste toe. Sprenkel de resterende olijfolie en het citroensap erover en voeg dan het water of de bouillon toe. Plaats een omgekeerde hittebestendige plaat bovenop de dolmades en druk deze naar beneden om ze compact te maken – dit voorkomt dat ze uitrollen als de rijst uitzet. Dek de pan af en kook op middelhoog vuur gedurende 45-50 minuten. De dolmades zijn klaar als de bladeren helemaal gaar zijn en een in het midden geopende dolma volledig gekookte, aparte (niet papperige) rijst onthult.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / dolmades