Hoofdgerechten / Moldavië

Moldavische sarmale

Kleine rolletjes zure kool gestoofd met gerookt vlees onder een deken van bladeren.

Tijd 270 min **Personen** 8

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Hele zure kool
- ☐ 150 g Rijst – ongekookt
- ☐ 3 stuks uien
- ☐ 2 eetlepels gedroogde dille
- ☐ 80 ml Plantaardige olie
- ☐ Zout en peper — naar wens
- ☐ 700 g Varkensgehakt
- ☐ 400 g Gerookte ribben
- ☐ 500 ml Tomatensap
- ☐ 1 eetl. Tijm
- ☐ 250 ml Zure room — om te serveren

Zo maak je het.

01 Haal de kop uit elkaar in bladeren en snijd de dikke ribbe aan de basis van elk blad weg.

02 Bak de ui in olie goudbruin en laat hem volledig afkoelen.

03 Meng het gehakt met de rauwe rijst, ui, dille, tijm, zout en peper.

04 Halveer de grotere bladeren en rol pakketjes ter grootte van een duim.

05 Bekleed de bodem van een pot met bladafsnijdsels en stukjes gerookte rib.

06 Verpak de sarmale in strakke cirkels en leg ribben tussen elke andere laag.

07 Giet het tomatensap en water erover, dek af met gescheurde bladeren en laat gedurende drie uur op 150 °C sudderen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / sarmale-moldovenesti