



Kroatië

Sarma

Gevulde koolrolletjes

een witte kool
1½ pond gehakt (halfom)
150 gr. langgraan rijst
2 uien
3 teentjes knoflook
1 ei
zout en peper
zoet paprikapoeder
nootmuskaat
peterselie
een pak (250 gr.) zuurkool
100 gr. gerookt spek
bouillon (mag ook van blokjes)
2 laurierblaadjes
optioneel: 2 plakken buikspek
olie
bloem
tomatenpuree

Verhit wat olie in een pan en fruit daarin de fijn gesnipperde ui. Als die begint te kleuren gaat de knoflook erbij, een paar minuutjes meebakken, dan uitzetten.

Kook de rijst gaar: neem twee delen water op een deel rijst. Breng het water aan de kook, doe de rijst erin, breng opnieuw aan de kook en zet het vuur dan op de allerlaagste stand, met het deksel op de pan. Niet in roeren, niet in kijken, gewoon afblijven. Na 20 minuutjes is je rijst perfect gekookt. Vuur uitzetten en laten afkoelen.

Doe het gehakt in een kom en meng het met de gebakken ui en knoflook, de afgekoelde rijst, een theelepel paprikapoeder, een snuf nootmuskaat, peterselie, peper en zout, het fijngesneden gerookte spek en het ei. Meng het goed.

Om de bladeren heel van de kool te krijgen ga je zo te werk: snij de buitenste, vieze bladeren los van de stonk en scheur ze van de kool. Die willen we niet hebben. Snij de stonk zo ver mogelijk recht af. Neem een pan die groot genoeg is om de hele kool in onder te kunnen

dompelen. Vul hem half met water en breng het aan de kook. Als het water kookt prik je de kool in de stronk aan een vleesvork. Ondersteun de kool van onderen met een schuimspaan en laat hem zo in het water zakken. Snij nu steeds een blad los bij de stronk, terwijl je de kool in het kokende water houdt. Omdat de bladeren zacht worden door het koken, kun je ze zo van de kool afhalen.

Snij de dikke nerf uit de bladeren, maar snij ze niet helemaal door. Leg op een blad een lepel vulling. Vouw de bovenste delen, daar waar de nerf is uitgesneden, over elkaar over de vulling heen. Vouw nu de zijkanten over de vulling, en rol het op. Ga zo verder tot al het vleesmengsel op is.

En dan de zuurkool. Laat het niet uitlekken: het vocht mag mee de pan in. Bevochtig de bodem van de pan met een lepel bouillon. Bedek de bodem met paar stukken blad van de rauwe kool. Leg daarop een dun bedje van zuurkool. Zet daarop de koolrolletjes, stevig tegen elkaar aan. Bedek het allemaal met de rest van de zuurkool. Vul het bij met bouillon, en leg er de laurierblaadjes op. Voor een nog rijkere smaak kun je er nog een of twee plakken buikspek opleggen, maar dat hoeft natuurlijk niet.

Breng het aan de kook, en laat het 2 tot 2½ uur zachtjes pruttelen.

Tegen het einde van de kooktijd maak je een roux: verhit een paar lepels olie in een pannetje. Strooi er 3 - 4 el. bloem overheen, en roer het goed. Zorg dat de olie alle bloem opneemt. Roer er dan een snuf paprikapoeder door, laat even meebakken en voeg dan scheutje bij scheutje wat water toe, tot je een dikke saus hebt. Doe er een lepel tomatenpuree doorheen. Laat het eventjes doorkoken, en giet het over de sarma. Laat het nog een kwartiertje koken.

De sarma kun je samen met de zuurkool en wat gekookte aardappelen opdienen, lekker met een glas witte Riesling. Je kunt de zuurkool met de bouillon ook apart eten, als soep.

Als je wat koolrolletjes over hebt kun je ze invriezen, met een paar tegelijk, in wat saus.