



## Roemenië

### Sarmale

#### *Gevulde koolrolletjes*

##### *Ingrediënten:*

1 witte kool (vers of ingemaakt\*)  
8 plakjes gerookt spek  
5 takjes dille  
5 takjes tijm  
1½ dl. bouillon  
1 el. zout  
een scheutje azijn

##### *Voor de vulling:*

700 gr. gehakt (HOH. Het mag best een beetje vet zijn. Alleen varkens- of rundergehakt mag natuurlijk ook, of een mengsel van kalfs- en varkensgehakt)  
350 gr. rijst (bij voorkeur rondkorrelige rijst)  
1 ui (ongeveer 100 gr.)  
1 tl. paprikapoeder  
¼ groene paprika  
6 takjes peterselie  
2 tl. olie  
2 tl. zout  
1 tl. peper  
1 dl. bouillon

Als de kool vers is, kook je hem in ruim water waar je een scheutje azijn in hebt gedaan. Door de azijn worden de bladeren wat zachter. Hou de kool aan een grote vork geprikt in het water en snij steeds de buitenste bladeren af wanneer ze zacht zijn. Leg ze apart en laat ze uitlekken. De dikke nerf snij je eruit, en als de koolbladeren erg groot zijn snij je ze in de lengte doormidden.

Als je een ingelegde kool gebruikt dan kun je deze stap natuurlijk overslaan.

Voor de vulling van de sarmale hak je de ui zeer fijn en bak je hem zachtjes in twee el. olie. Als de ui zacht is haal je de pan van het vuur en meng je er 1 tl. paprikapoeder door. Laat het afkoelen.

Meng in een grote kom alle ingrediënten voor de vulling: het gehakt, de rijst, de geraspte groene paprika, de gebakken ui, de gehakte peterselie, zout, peper en de bouillon. Meng het goed.

Neem een koolblad en leg er aan een kant een eetlepel van de vulling op. vouw de randen over de vulling en rol de sarmale op. Doe zo met de rest van de bladeren, tot het gehaktmengsel op is.

Neem een grote, zware pan met een dikke bodem. Ongetwijfeld heb je nog wat witte kool over. Leg de helft van die bladeren op de bodem van de pan. Daarop leg je vier plakjes gerookt spek en de takjes dille. Zet daar de sarmale op, rechtop en stevig naast elkaar. Dek de sarmale af met de rest van de kool, de overgebleven plakjes spek en de takjes tijm. Overgiet de sarmale met de 1½ dl. bouillon. Leg een bord of schotel op de kool om de sarmale op hun plaats te houden.

Verwarm water in een pannetje en meng er een eetlepel zout door. Dat giet je over de sarmale zodat alles helemaal onder staat. Als je ingelegde koolbladeren hebt gebruikt, laat het zout dan weg!

Zet de pan op het vuur. Breng het aan de kook en laat de sarmale dan heel zachtjes gaar sudderen. Dat zal zo ongeveer 45 minuten gaan duren; het hangt een beetje af van hoe groot/dik je ze hebt gemaakt.

Als je een pan hebt die de oven in kan is dat nog beter: laat de sarmale dan 2 tot 3 uur pruttelen bij een temperatuur van 180°C.

Serveer de sarmale met een flinke lepel zure room, een royale portie dampende, goudgele mămăligă, een paar ingemaakte hete pepertjes en een mooi stuk gerookt vlees.

