



Servië

Sarma

Gevulde koolrolletjes

1 hele zuurkool
1½ pond gehakt (halfom)
150 gr. langgraan rijst
2 uien
3 teentjes knoflook
1 ei
zout en peper
zoet paprikapoeder
nootmuskaat
peterselie
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.

En dan nu de kool. Haal de bladeren los. Leg op een blad een lepel vulling. Vouw nu de zijkanten over de vulling, en rol het op. Ga zo verder tot al het vleesmengsel op is.

Bevochtig de bodem van de pan met een lepel bouillon. Bedek de bodem met paar stukken blad van de kool. Zet daarop de koolrolletjes, stevig tegen elkaar aan. Vul het bij met

bouillon, en leg er de laurierblaadjes op. Wat er van de kool is overgebleven snij je klein. Dat kan er ook 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 heel 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.

Lekker met gekookte aardappelen en een glaasje witte Riesling.

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

