

## **Gevulde wijnbladeren met scherpe saus.**

(dolmadakia me skini salsa)

Leuk gerecht, als je de druiven hebt gesnoeid.

Recept van: Aja

300 gram gehakt

35 druivenbladeren, zoek de grootste en minst ingesneden bladeren uit

100 gram ongekookte basmati rijst

Boter

Zout en peper

Flinke eetlepel provencaalse kruiden

Runderbouillon van een blokje.



Kook de verse druivenbladeren 5 minuten en laat ze uitlekken.

Maak een mengsel van alle andere ingrediënten.

Leg een blad, met de gladde kant onder op een plank.

Leg er een rolletje van het mengsel in.

Vouw de buitenkanten naar binnen en rol het blad op.

Leg het rolletje met de open kant onder, direct in de ingevette koekenpan, mooi tegen elkaar.

Herhaal dit, tot je mengsel op is.

Doe nog een flinke klont boter in de pan en verhit het mengsel.

Doe er runderbouillon bij, tot de rolletjes onder staan.

Leg er een bord op, opdat de rolletjes niet open gaan.

Kooktijd 40 minuten.

Scherpe saus.

Ruime eetlepel boter

Ruime eetlepel bloem

200 ml runderbouillon

1 ei

Sap van 1 citroen

Zout

Smelt de boter en voeg het meel erbij.

Zet het vuur laag en doe in scheutjes de bouillon erbij, tot de juiste dikte is bereikt.

Voeg het zout toe.

Roer in een kom het ei los en doe er het sap van de citroen bij.

Haal de pan van het vuur en voeg het ei/citroen mengsel erbij.

Serveer de saus bij de dolmadakia.