



DOLMADAKIA (Griekse Gevulde Wijnbladeren)

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Griekenland

Gang: Bijgerecht / Fingerfood

Hoeveelheid: 30 - 40 stuks

Tijd: 1 uur spoelen + 30 minuten rollen + 1 uur koken

Ingrediënten:

- 500 gram wijnbladeren
- 150 gram sjalotten, fijngesnipperd
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 500 gram kalfsgehakt
- 8 el rijst
- 35 gram tomatenpuree
- 2 el verse muntblaadjes, fijngehakt
- 3 el verse peterselie, fijngehakt
- 2 el verse dille, fijngehakt
- ½ tl kaneel
- gemalen zeezout, naar smaak
- versgemalen zwarte peper, naar smaak
- 2 vleestomaten, in dunne plakken gesneden
- 3 el extra vierge olijfolie
- kippenbouillon, genoeg om het geheel onder te leggen
- sap van 1 citroen

Extra benodigheden:

- 1 casserole

Bereiding:

- Week de wijnbladeren een uurtje in koud water en ververs deze na een half uur.
- Giet de wijnbladeren na een uur af en dep droog met keukenpapier.
- Kook de rijst 5 minuten in ruim kokend water.
- Giet de rijst af boven een zeef en laat goed uitlekken en wat afkoelen.
- Meng de sjalot, knoflook, rijst, tomatenpuree, dille, munt, peterselie en kaneel door het gehakt.
- Breng op smaak met peper en zout. En voeg 3 el olijfolie toe.
- Kneed alles goed door elkaar.
- Leg op een schoon werk blad een aantal wijnbladeren met de punt van je af.
- Leg op ieder wijnblad een eetlepel van het mengsel.
- Vouw de zijkant een stukje naar binnen en rol de bladeren niet te strak op.
- Herhaal dit tot de vulling op is.
- Verdeel de overige wijnbladeren over de bodem van de scassarole en leg de plakken tomaat er boven op.
- Leg de dolmadakia's met de naad naar beneden laag om laag in de cassarole.
- Giet de bouillon over de dolmadakia's tot dat alles net aan bedekt is.
- Sprenkel de dolmadakia's met het citroensap.
- Sluit af met de deksel en laat op laag vuur 1 uur sudderen.
- Laat de dolmadakia's in de cassarole afkoelen.
- Serveer met een schaaltje knoflook-yoghurt.

Απολαύστε το γεύμα σας!

Apoláfste to gévma sas!

11-08-2025