



Napa Koolrolletjes

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: China

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 50-60 minuten

Ingrediënten Chinese Kool-rolletjes:

- 1 grote napa kool (Chinese kool)
- 300 gram kip- of varkensgehakt
- 100 gram gekookte jasmijnrijst
- 2 lente-uitjes, fijngehakt
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 1 tl verse gember, geraspt
- 1 wortel, fijn geraspt
- 75 g shiitake, zeer fijn gesneden
- 2 el sojasaus
- 1 tl sesamolie
- 1 ei
- peper naar smaak

Ingrediënten saus:

- 150 ml kippenbouillon
- 1 el sojasaus
- 1 tl rijstazijn
- 1 tl honing
- 1 tl maïzena + 1 el water

Ingrediënten afwerking:

- chili-olie (naar smaak)
- geroosterde sesamzaadjes

Bereiding:

1. Kool voorbereiden

- Breng een ruime pan water aan de kook en blancheer de koolbladeren 1–2 minuten. Ze worden soepel en glanzend, bijna zijdeachtig. Laat ze uitlekken en dep droog.

2. Vulling maken

- Meng het gehakt met rijst, lente-ui, knoflook, gember, wortel en de fijngehakte shiitake. Voeg sojasaus, sesamolie en ei toe en meng tot een smeug, licht plakkerig geheel. De shiitake geeft een diepe, aardse umami die prachtig samengaat met het frisse van de kool.

3. Rollen

- Leg een koolblad voor je, snijd eventueel de dikke nerf iets platter. Schep een lepel vulling erop en rol strak op (zijanten naar binnen, dan oprollen).

4. Garen

Leg de rolletjes in een pan of stoommand.

- **Stomen:** ±15 minuten
- **Of zachtjes stoven:** ±15 minuten in een klein laagje bouillon (niet koken).
- De aroma's worden intenser, warm en uitnodigend.

5. Saus maken

- Verwarm bouillon, sojasaus, azijn en honing. Voeg de maïzena toe en laat zachtjes binden tot een glanzende saus.

Serveren

- Leg de koolrolletjes op een schaal en lepel er wat saus overheen.
- Maak het gerecht af met:
 - een paar druppels chili-olie voor een subtiele, prikkelende warmte
 - een lichte strooiing geroosterde sesamzaadjes voor een nootachtige crunch
- Bij de eerste hap proef je het zachte koolblad, gevolgd door de sappige vulling met diepe umami van shiitake... en dan die kleine kick van chili die alles optilt.

请慢用

qǐng màn yòng