



Hvidkålsdolmer med lam

25 stk

Ingredienser

500 g hvidkål fra Sønderjysk Kål
400 g hakket lam, evt. fra frost
salt og peber
1 løg
1 fed hvidløg
1 æg
3/4 dl rasp
1/2-1 spsk spidskommen
1/4 tsk chiliflager
1 drys cayennepeber
1 stort savojkål
Kødnåle/træspid
Olivenolie/smør til stegning

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180°. Tø hvidkålen op og evt. hakket lam fra frost. Rør lammekødet sejt med 1 spsk salt. Pil løget og hak det fint. Rør farsen med kål, løg, presset hvidløg, æg, rasp, krydderier og peber. Lad farsen hvile i 30 minutter. Fjern de yderste blade fra savojkålen. Del bladene ud. Halver de store kålblade ved at skære den midterste bladstok fra, så bladet deles i to stykker. Anvend de små blade som de er.
Rul et kålblad om et par skefulde fars og luk med en kødnål. Varm olien op på en pande og steg rullerne ved middelvarme i 5-8 minutter, til kålbladene er gyldne.
Læg dem i et ovnfad og steg dem i ca. 15-20 minutter, til de er gennemstegte.

Serveringsforslag

Servér som snack med grønkålsdressing, til kartoffelsalat eller på buffet.

Tip

Anvend evt. hakket kyllinge- eller oksekød i stedet for lam og spidskål i stedet for savojkål og blanchér bladene let.

