

Gevulde koolrolletjes met bladbroccoli

1. Verwarm de oven voor op 200 °C en vet een ovenschaal in.
2. Blancheer de schoongemaakte koolbladeren 2 minuten in kokend water. Leg ze in een vergiet, spoel koud af en laat uitlekken. Snijd het onderste dikke stuk nerf eruit en dep ze droog.

Vulling:

3. Klop het ei los. Hak de noten en snipper de ui. Snijd de bleekselderij en knoflook fijn. Meng alles met de geraspte kaas, tijm en oregano tot een kneedbare vulling. Breng op smaak met peper en zout en kneed er 6 'groenteworstjes' van.

Saus:

4. Verwarm je eigen tomatensaus (of neem passata) zachtjes met de koksroom en ½ teentje geperste knoflook.

Rolletjes maken:

5. Leg op het onderste stuk van een koolblad een beetje van de vulling. Rol één slag en vouw de zijkanten naar binnen, rol het blad helemaal op en leg met de naad naar beneden in de ovenschaal. Maak zo 6 koolrolletjes. Giet de saus erover en bak 20-30 minuten.

Dit heb je nodig

- 6 Broccoli bladeren

Vulling:

- 1 ei - losgeklopt
- 100 g paranoten - gehakt
- 1 ui
- 1 stengel bleekselderij
- 1 teentje knoflook - gehakt
- 50 g geraspte kaas
- ¼ tl tijm
- ¼ tl oregano
- peper en zout

Saus:

- 250 ml homemade tomatensaus of passata
- 50 ml koksroom
- ½ teentje knoflook