



Gevulde savooikool met gehakt en tomatensaus



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 savooikool
750 gram gehakt
3 eetlepels paneermeel
1 ei
tijm
peper en zout
1 klontje boter
800 gram tomatenblokjes (Elvea)
1 ui (fijngesnipperd)
2 blaadjes laurier
1 eetlepel oregano

Bereidingswijze

- 1.** Haal de bladeren van de kool en spoel ze grondig onder koud water.
- 2.** Blancheer ze gedurende 1 à 2 minuten in lichtgezouten kokend water.
- 3.** Schep ze uit het water, spoel ze onder koud water en laat drogen.
- 4.** Meng het gehakt met het ei, het paneermeel en de tijm. Kruid met peper en zout.
- 5.** Rol balletjes van 2 eetlepels gehakt. Verpak het gehakt in een koolblad. Voorzie 2 pakjes per persoon.
- 6.** Laat wat boter smelten in een pan en stoof hierin de fijngesnipperde ui.
- 7.** Voeg de tomatenblokjes, de laurier en de oregano toe.
- 8.** Kruid met peper en zout.



- 9.** Laat 20 minuten sudderen op een laag vuur.
- 10.** Leg de rolletjes in een ovenschaal en overgiet met de tomatensaus.
- 11.** Zet gedurende 40 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven.