

Ingrediënten en Recept



- 500 g kippengehakt
- 5 tal wortelen
- ½ spitskool
- 1 prei
- 1 grote ui
- Look
- Ras el hanout
- Vleeskruiden (Et baharat)



6 witte kool bladeren 3 minuten blancheren in kokend water



Ui met look aanstoven



+ wortelen



+ kippengehakt



+ prei



+ kruiden met  
Ras el Hanout

Et Baharati



Kippenmengsel in gehalveerde koolbladeren rollen



+ Ajvar  
+ Heinz Fritto tomatensaus

Oven 180°C onder aluminium 30 min  
Daarna mozzarella erop laten smelten

Opgediend met rijst



---

**Bron**

Martine Lycke

26/04/2020

---