

Ingrediënten

- 1 kleine spitskool
 - 1 groot uitje of 2 kleine
 - 100 gram gehakt
 - 1 (thee)glas pirinc (Turkse rijst)
 - 0,5 (water)glas bulgur
 - 1 groene Turkse peper (sivri biber)
 - 1 tomaat
 - 1 handjevol peterselie
 - 1,5 eetlepels tomatenpuree
 - 1 eetlepel peperpuree
 - flinke scheut zonnebloemolie en olijfolie (mix)
 - 1 eetlepel paprikapoeder
 - 1 theelepel zwarte peper
 - 1 theelepel chillivlokken
 - zout naar smaak
- Ingrediënten voor het sausje (die gebruik je voor het koken)
- 1 theelepel tomatenpuree
 - mespuntje zout
 - warm water



Recept

- 1 Zet een grote pan met water en een halve eetlepel zout op vuur en laat koken.
- 2 Verwijder de stronk van de spitskool.
- 3 Pel de grotere bladeren met de hand. Op een begeven moment kan je niet meer pellen en leg je het aan de kant. (kijk hiervoor naar mijn filmpje!)
- 4 Zodra het water gekookt is kan je de bladeren koken. Kook eerst de grotere bladeren. Kook elke kant ongeveer 4 minuten mee. **Let op:** de spitskool moet na het koken een bite hebben en moet absoluut niet zacht zijn, omdat ze na het vullen weer gekookt worden!
- 5 Als alle grotere bladeren uit de pan zijn stop je de hele spitskool erin. Met behulp van de achterkant van een pollepel draai je het om zodat elke kant gekookt wordt. De vellen laten vanzelf los, en ook hier draai je af en toe de losse bladeren om en haal je het tijdig uit water.
- 6 Was vervolgens alle gekookte bladeren in koud water en laat het water lekken, gebruik hiervoor een vergiet.
- 7 Als je een groot blad hebt verwijder je de nerf en snijd je het blad door 2en. Als je een klein blad heb snijd je alleen de nerf weg.
- 8 Bedek de bodem van de pan met alle nerven.
- 9 Maak vervolgens de vulling klaar. Was de rijst heel goed en doe het in een diepe kom. Snijd de ui, tomaat, peper en peterselie heel fijn. Voeg dit toe aan de rijst met gehakt, tomatenpuree, peperpuree, zwarte peper, chillivlokken en een flinke scheut zonnebloemolie en olijfolie (mix). Breng op smaak met zout. Meng dit goed door.
- 10 Rol vervolgens de bladeren (kijk hiervoor naar mijn filmpje!).

- 11** Vul de pan met sarma.
- 12** Doe in een kommetje de tomatenpuree, een klein beetje warm water met zout en roer dit goed door, voeg vervolgens warm water eraan toe. Niet teveel, gewoon totdat de sarma niet helemaal gedekt met water is. Het kan zijn dat je er meer/minder water aan moet toevoegen. Tijdens het koken hou je dit ook regelmatig bij, als er te weinig water is brand het aan! Je kan er beetje bij beetje water aan toevoegen. Laat het koken op de laagste stand voor ongeveer 30 tot 40 minuten. Serveer met yoghurt, eetsmakelijk!
-

Bron



Hi! Wat leuk dat je er bent! Mijn naam is Zarife en ik ben dol op lekker eten. De keuken is daarom ook echt een paradijs in mijn ogen. Mijn creativiteit komt tot leven door het gebruik van verse ingrediënten en heerlijke specerijen. Al deze verrukkelijke creaties wil ik niet voor mezelf houden en deel ik graag met jullie op mijn foodblog. Veel kookplezier!

<https://youtu.be/TSj3Ay-GUzQ>

<http://www.zartointhekitchen.nl/lahana-spitskool-sarmasi/>

Info Martine Lycke 19/12/2020

Grote pot (soeppot) opzetten met warm water.

Spitskool:

Kern eruit snijden

Buitenste bladeren verwijderen tot niet meer gaat.

De buitenste bladen in kokend water leggen tot ze slap worden en oprollen mogelijk is.

In vergiet doen en met koud water begieten om koken te stoppen.

Daarna rest, in kokend water. Geleidelijk aan zullen de bladeren loskomen.

Rest is = vd grote bladeren

Kern verwijderen in het midden van de bladeren en gebruiken als bodem- In grootste blauwe Greenpan met deksel.

Bladeren in stukjes snijden.

Inhoud rolletjes:

250 g kippengehakt

200 ml glas rijst – verschillende keren gespoeld met water

100 ml glas bulgur

1.5 el tomatenconcentré (groot blikje)

1 el Ajvar

Peterselie

Paprika

Chili

1 versnipperde ui

De spitskool oprollen en op de kern leggen in de pot.

Rest van tomatenconcentré + warm water mengen en over de opgerolde kool gieten.

Op vuur met gesloten deksel , 40 tal minuten op laag vuur (opletten aanbranden)

Opgediend met Griekse Yoghurt en tweed dag opgewarmd met een schelletje Ziz kaas

Fotos

