

28-9-2016

---

Kookavond

## Kruidige lamsgehakt in druivenblad met gegrilde courgette en aubergines

Nodig:

- 30 wijnbladeren op zout water (ca. 630gr)
- 1 verse peterselie en basilicum, 2 uien
- 1 kg. Lamsgehakt, 150 gr. rijst
- 2 teentjes knoflook, peper en zout
- 5 el citroensap, 5 el olijfolie
- 1 à 2 (groente) bouillontablet
- 1 courgette, 1 aubergine, 2 tomaten.

Zo maak je het:

- Snij de aubergine en courgette in plakken met de mandoline.
- Leg tussen wat grof zout, zo haal je het vocht uit de groenten. Laat een 20 min. staan en dep het zout er dan af.
- Kruid de schijfjes met olijfolie, Provençaalse kruiden, peper en zout.
- Verwarm de grillpan en grill de groenten aan beide zijden.
- Snij de tomaten in plakjes en maak een torentje met beurtelings de groenten.
- Wijnbladeren van elkaar losmaken en in een pan met water leggen. Breng aan de kook en kook ongeveer 10 minuten.
- Giet de bladeren af en laat uitlekken.
- Was en hak de peterselie en basilicum. Pel de ui en snipper fijn
- Doe het gehakt, de rijst, de ui, de peterselie en basilicum in een kom, pers de knoflook erboven uit en voeg zout toe, meng door elkaar en breng op smaak met peper.
- Leg het wijnblad op een werkblad met de nerf naar boven.
- Leg ongeveer 1 volle eetlepel van het gehaktmengsel in de breedte op het blad.
- Rol vanaf de zijkant het blad één slag op, plooi de zijkanten om vulling naar binnen en rol het blad verder stevig toe.
- Leg de rolletjes in een pan met de naad naar beneden.
- Giet citroensap en olie over de rolletjes en voeg water toe, zodat ze net onder water staan. Verkruimel daarboven het bouillonblokje. Leg een hittebestendig bord op de rolletjes en druk een klein beetje aan.
- Kook op laag vuur ongeveer 30 minuten gaar.
- Laat iets afkoelen in eigen kookvocht.