



Voorgerechten

Bijgerechten

## **Gevulde witte koolrolletjes met gehakt**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

#### **Voor de gevulde witte koolrolletjes**

1 witte kool (3 bladeren per persoon, harde nerf verwijderd)  
2 eetlepels basilicum (gehakt + extra om af te werken)  
2 eetlepels peterselie (gehakt)  
400 gram gehakt  
1/2 theelepel cayennepeper  
3 eetlepels paneermeel  
1 ui (fijngesneden)  
1 ei  
boter  
olijfolie  
peper  
zout

#### **Voor het dipsausje**

1 eetlepel Worcestersaus  
4 eetlepels sojasaus

### **Bereidingswijze**

Blancheer de koolbladeren 2 minuten in gezouten water. Giet af en spoel onder koud water. Dep ze droog met keukenpapier.

Bak de ui glazig in wat olie. Meng samen met het ei, paneermeel, cayennepeper en de kruiden onder het gehakt. Kruid met zout.

Verdeel het gehakt over de bladeren en rol ze op. Zet vast met keukentouw. Bak de koolrolletjes in een koekenpan lichtjes aan in wat boter. Zet het deksel op de pan en laat 15 minuten op een zacht vuur bakken.

Maak een dipsausje van het kookvocht van de rolletjes, de sojasaus en de Worcestersaus. Serveer bij de koolrolletjes.

**Tip:**

Serveer er krokant gebakken krielaardappeltjes bij.

**Keukenbenodigdheden**

Keukentouw

