



01

apr 2016

Lär dig göra egna vindolmar - steg för steg

Skribent: **Henrik Ilves**

Jag bara älskar vindolmar! Nu råkar vi ha en vinranka på tomten så då passar vi på att göra det extra ofta.

Ingredienser: 5 dl långkornigt ris persilja 3 liter kycklingbuljong 3 citroner 1 lök 50-60 vindruvsblad (beror på hur stora och hur mkt man fyller dem)

GÖR SÅ HÄR: Koka upp buljongen i en gryta och låt den stå på värme.

Finhacka löken och fräs den tillsammans med riset och persiljan. Till denna mängd ris använde jag nästan 100 g smör. Ha i så mycket persilja så det ser bra ut, dvs snåla inte.

När du stekt i ca 5 minuter ha i buljong samt pressa i 1,5 citroner och koka i den i 10 minuter. Riset ska svälla lite och bli halvklart. Prova dig fram med mängden vätska men det blev ca en liter i riset. Smaka av med salt.

Lägg blad i botten på kastrullen du skall koka dolmarna i. Detta är för att det inte skall brännas fast. När det är klart låt det svalna, nu är det dags att börja fylla bladen.



Lägg dem med den glansiga sidan neråt och fyll med en matsked ris där stammen är.



Vik över stammen och sedan in kanterna och rulla ihop.



Lägg dem tätt tätt i grytan och fyll på med vindolmar. Blir det fullt börja då bara på en ny våning.

När det är klart häll på buljong tills det täcker dolmarna och lägg på tallrikar som tryck för att de inte skall öppna sig. Koka inte utan låt det bara puttra i 20-30 minuter tills riset är mjukt. Låt sedan svalna i buljongen i ca 30 och lägg sen upp!

Servera med att pressa citron över vindolmarna tillsammans med en klick tzatziki och en ouzo!

