KÖTT

Kåldolmar med gräddsås och lingon

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

Över hela världen lägger man in saker i blad. Så även i Svedala. Praktiskt och gott.

När jag skär igenom en perfekt tillagad kåldolme glider kniven lika lätt genom vitkålen som färsen. Alltså: överkoka inte kålen och gör inte färsen för hård. Och ha alltid nedkokt buljong i frysen så att du kan göra en riktig gräddsås.

INGREDIENSER

Kåldolmar
1 st vitkålsshuvud (ca 1.5 kg)
0.5 dl grötris
200 g nötfärs, gärna kalvfärs
200 g fläskfärs
2 stycken ägg
1 tsk salt
2 krm vitpeppar

1 knivsudd kryddpeppar
1 dl grädde
1 dl mjölk
2 msk smör för stekning
2 msk sirap

Gräddsås
1 stycken gul lök
0.5 stycken morot
1 msk smör
2 dl oxbuljong
4 dl vispgrädde
1-2 anjovisfiléer, finhackade
stekskyn från dolmarna
salt och vitpeppar

Tillbehör
kokt potatis
rårörda lingon

GÖR SÅ HÄR

1. Skär bort en bit av stocken på kålhuvudet och lägg det i kokande vatten. Låt koka tills bladen lossnar lätt när de plockas av ett efter ett. Koka inte för länge så att bladen blir för mjuka. Det går åt 8-10 blad.

2. Koka under tiden riset och låt det svalna. Värm ugnen till 225 °C.

3. Blanda nöt- och fläskfärs med ägg och salt. Tillsätt ris, kryddor, mjölk och grädde och rör ihop till en smidig smet. Lägg en klick smet på varje vitkålsblad, vik in kanterna och rulla ihop. Bryn dolmarna i smör i en stekpanna. Vispa ur den med vatten och spara skyn.

4. Lägg dolmarna med skarven ner i en smord ugnsform. Ringla över sirapen. Ställ formen i ugnen och ugnsstek kåldolmarna i 30 minuter. Ös då och då med den sparade skyn. Täck med aluminiumfolie om dolmarna får för mycket färg.

5. Gräddsås: Skala och hacka lök och morot. Fräs det gyllenbrunt i smör i en kastrull. Häll på buljongen och grädden och lägg i anjovisen. Låt sjuda under vispning tills såsen tjocknar något. Tillsätt stekskyn från dolmarna. Sila såsen och smaka av med salt och peppar.
Servera med kokt potatis, gräddsås och rårörda lingon.