

Ellas Kåldolmar

1 stort vitkålshuvud
1 tsk salt/liter vatten
3 dl kokt grötris
ca 400g bland- eller älgfärs
2 tsk salt
3-4 kryddmått vitpeppar
ca 1 1/2 dl grädde
2 msk sirap

Soya

2-3 msk smör

1-2 msk sirap

Sås:

Skyn från formen kan redas till sås

4 dl sky + 2 msk vetemjöl. lite grädde och en liten skvätt sirap.

Det godaste kåldolmarna gör man av den mjälla kålen på sensommaren och hösten
Ta ett stort kålhuvud så du får stora blad.

Skär ett kryss i stocken och koka hela huvudet i saltat vatten i en stor kastrull i ca 10 min. Ta upp det och låt det svalna. Lossa bladen efterhand som de mjuknar, känn med en gaffel. Kan vara lite trixigt första gångerna man ska hantera kålhuvudet i det kokande vattnet.

Lyft ev upp kålhuvudet på en tallrik när bladen ska tas bort. Lägg kålbladen på en ren handduk så att de rinner av.

De grova bladnerverna skärs bort så bladen lättare kan rullas ihop.

Det behövs ca 12-15 kålblad till mängden färs.

Blanda riset med köttfärs, salt, peppar, sirap och grädde till en ganska lös färs. Lägg en rågad matsked färs på varje kålblad, vik in sidorna och rulla ihop.

Lägg upp dem i en rymlig ugnsfast form och pensla med soya, ringla över lite sirap och klicka i smöret över.

Man kan sjävfallet bryna dem i en stekpanna först men gör man en stor sats med kåldolmar är det enklast att steka dem i en ugnsfast form/plåt i ugnen på ca 200 grader i ca 40 min, stäng sen av ugnen och låt dem efterstekas så kålen blir riktigt mjuk.

Lägg upp dolmarna.

Späd i formen med lite varmt vatten och håll skyn i en kastrull. Smaka av skyn och gör en sås.

Servera med kokt potatis och lingonsylt och inlagd gurka.

Kåldolmar går utnärkt att frysa