

Koolrolletjes met gehakt en champignons

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 1 witte kool
- 1 bakje champignons

En verder:

- 400 gram rundergehakt
- 1 ei
- Een scheutje olijfolie
- 100 gram spekblokjes
- 50 gram jonge kaas in kleine blokjes (ter grootte van de spekblokjes)

Verwarm de oven voor op 180°C. Zet een grote kookpan met water en wat zout op het vuur en breng het water aan de kool. Snijd in de tussentijd de koolbladeren los van de stronk. Zorg dat ze zoveel mogelijk heel blijven. Leg de koolbladeren in het kokende water en blancheer de bladeren tot ze zacht, en daarmee rolbaar, worden. Giet het water af en laat de bladeren uitlekken. Veeg, indien nodig, de champignons schoon en snijd ze in dunne plakjes. Bak de plakjes champignon in wat olijfolie. Meng in een kom het gehakt met de blokjes kaas en spek, het ei en de gebakken champignons. Verdeel het gehakt in 6 porties en maak van ieder portie een ovale gehaktbal. Draai om het gehakt een aantal koolbladeren en zet de bladeren vast met cocktailprikkers. Leg de koolrolletjes op een bakplaat en plaats deze in de voorverwarmde oven. Bak de koolrolletjes gaar in ongeveer 25 minuten. Let tussendoor op dat de kool geen bruine randjes krijgt, dat maakt het bitter. Serveer de koolrolletjes met gebakken aardappeltjes. Smakelijk eten.

Dit recept is speciaal ontwikkeld voor Streekmolen door <http://www.totaalnatuurlijk.nl>