

Koolrolletjes met gehakt en kaas (culinair)

Hoofdgerecht voor 2 personen, 30min

Van de Streekmolen:

- 150 g gehakt
- 1 klein eitje

En verder:

- olie
- 1 ui, geschild en gesnipperd
- 50 g kaas, of meer naar smaak
- 1 teentje knoflook, gesnipperd
- 1 pak pasata di tomato of andere tomatensaus
- een paar el paneermeel

Verwarm de oven voor op 180°C. Zet een grote pan met ruim water en een beetje zout op. Breng aan de kook. Neem 6 grote bladeren van de kool, was ze en laat ze zo'n 5 minuten blancheren in het kokend water. Laat uitlekken en snijd de dikke nerf eruit. Meng het gehakt met het ei en het paneermeel en breng op smaak met zout en peper. Verdeel in 6 rolletjes en leg op ieder koolblad een rolletje. Vouw de zijkanten van het blad erover en rol het koolblad op. Leg de rolletjes met de sluitkant naar beneden in een ovenschotel. Fruit de ui en de knoflook een beetje olijfolie zacht. Voeg de pasta toe en breng op smaak met zout en peper. Schenk de saus over de rolletjes en bestrooi/beleg deze met de kaas. Laat de rolletjes in zo'n dik half uur gaar worden. Lekker met bijvoorbeeld bruine rijst.

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