



Groene koolrolletjes met gehakt

Ingrediënten

- * 8 groene kool bladeren, geblancheerd
- * 500 gram rundergehakt
- * 100 gram gekookte witte rijst
- * 1 ui, fijngesneden
- * 1 ei
- * gehaktkruiden naar smaak
- * 250 ml runderbouillon

Bereidingswijze

- * meng het gehakt met de ui, het ei en de gehaktkruiden
- * kneed er 8 balletjes van
- * leg de balletjes in het midden van de koolbladeren
- * vouw eerst de zijkanten bij elkaar en rol daarna het blad strak dicht

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014

* zet eventueel vast met een prikker

* Verhit de runderbouillon in een pan en leg de koolrolletjes in de bouillon

* laat de balletjes zachtjes in 15 minuten gaarstomen , met het deksel op de pan

VAV divers

Zwarthoofd 2
4878 AL Etten-leur
T: 076 50 43 000
F: 076 50 43 025

Arts divers

De Grens 28
6598 DL-Heijen
Gennep, Limburg
T 0485 - 51 83 88

VDB divers

De Hooge Krocht 100
2201 EZ Noordwijk
T: 071 40 20 101
F: 071 40 22 014