

Kåldolmar på savojkål (8 portioner)

Kåldolmar är väl själva sinnebilden av svensk husmanskost, men handen på hjärtat, var det inte ganska länge sedan du själv åt just kåldolmar?

Jag brukar odla savojkål och själva huvudet som sitter i mitten är omgivet av stora och kraftiga foderblad som inte brukar passa i vanliga recept. De bladen passar dock utmärkt att fylla med en god färs eller svamp och att göra dolmar av.



16 stora savojkålsblad

Fyllning

500 g vegetabilisk färs

1 gul lök (ca 100 gram) finhackad

2 dl vegetabilisk grädde

3 vitlöksklyftor, pressade

2 tsk salt

2 msk b-jästblandning (se separat recept) eller b-jäst eller 1 buljongtärning

Stekning

olja

1-2 msk sirap

Sås

4 dl sky + vatten

Redning: 2 msk vetemjöl + 0,5 dl kallt vatten

Sojasås

Vegetabilisk grädde

3 msk b-jästblandning eller 1 veg. buljongtärning

Skölj bladen och skär bort den grova delen av bladnerven så bladen blir smidigare att rulla. Stek den finhackade löken i litet olja tills den blir mjuk utan att ta färg. Blanda färs, lök, pressad vitlök, salt, b-jäst och grädde till en ganska lös färs. Lägg ca 2 matskedar fyllning på varje kålblad. Mängden fyllning som får plats beror på bladets storlek. Vik in sidorna och rulla ihop. Värm litet olja i en stekpanna. Lägg i några dolmar i taget, med skarven nedåt. Ringla över litet sirap och stek dem vackert ljusbruna runtom. Lägg över dem i en gryta när de är färdigstekta, häll litet vatten i pannen, vispa runt och häll skyn över dolmarna i grytan. Fortsätt att steka resten av dolmarna och häll sky över dem vartefter de är färdigstekta. Efterstek dolmarna under lock på svag värme ca 20-30 minuter. Lägg upp dolmarna. Smaka antingen av skyn eller red den till sås. Red skyn genom att blanda mjölet med det kalla vattnet och vispa sedan ner redningen i skyn. Låt koka 3-5 minuter. Smaka av såsen med litet soja, grädde och b-jäst eller smulad buljongtärning.

Serveras med kokt potatis, gärna med syrade grönsaker, rödbetsketchup eller lingsylt om man gillar det.

Tips: Kåldolmar gjorda på vitkål kan man ugnsteka. Det passar dock inte för dolmar med savojkål då kålbladen är så tunna att de delvis torkar i ugnen och blir som torrt papper.

Man kan variera dolmarna genom att krydda färsen med exempelvis basilika eller oregano eller rosmarin, blanda i litet hackade svarta oliver och koka dem i tomatksås under lock på svag värme i 30-40 istället för att steka dem.

Kåldolmarna går utmärkt att frysa in, med sås och allt.

Suzanne Gundler