

Kåldolmer med tempeh serveret med ris

Som hovedret til ca. 4 personer

Primært

- 1 hvidkål – 12 store blade herfra, efter det er dampet. Resten bruges sammen med tempeh'n og salaten.
- 400 g tempeh
- 10 kviste frisk timian
- Salt og friskkværnet sort peber
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- ½ dl oliven olie
- 2 dl vand eller grønsagsbouillon
- 1 usprøjtet appelsin
- 5 friske laurbærblade

Salat

- Hvidkål, det der er tilbage
- Persille
- Æbleeddike
- Olivenolie
- Salt og friskkværnet sort peber

Tilbehør

- Ris
 - Vand
 - Salt
-

Fremgangsmåde

1. Bring en gryde med vand og salt i kog og damp hvidkål i det kogende vand i ½-1 minut, på den måde er det nemmere at tage bladene af i så hele stykker som muligt.
2. Tag hvidkål op og tag bladene af og lad dem dryppe godt af på et viskestykke.
3. Pil og hak løg, hvidløg, timian og kom op i en skål.
4. Herefter snittes 200 g. hvidkål helt fint og kommes også i skålen.
5. Skær tempeh'n ud i tern på 1x1 cm og vend sammen med grønsagerne i skålen, smag til med salt og friskkværnet peber.
6. Form nu tempehblandingen i 12 lige store portioner og pak dem ind i hver sit kålblad som en lille rulle, der er lukket godt i begge ender.
7. Kom lidt olie i et ildfast fad og læg dolmerne med lukning nedad.
8. Kom nu bouillon, appelsinsaft, fintrevet appelsinskal og laurbærblade ud over, krydre med salt og friskkværnet peber, dryp med lidt olivenolie til sidst.
9. Sæt fad i forvarmet ovnen og bag ved 180 grader i 20-25 min til tempeh og grønsager er tilberedt og dolmerne har fået en flot gylden farve.
10. Snit nu det sidste hvidkål fint samt hak persillen, det kommes i en skål. Hæld nu æbleeddike og olie over, rør godt rundt og smag til med salt og peber.
11. Tag dolmerne ud af ovnen og server dem med ris og salat.