

Turkiska kåldolmar

Enligt obekräftade teorier var det Karl XII eller hans hemvändande soldater som tog med sig kåldolmen från Bender i det dåvarande Osmanska riket. På Vindögatan 62 hettas dolmarna upp med färsk chilipeppar och förses med tomatsås. Om de därmed blir mer turkiska vet jag inte, men jag kallar dem så i alla fall!

Ingredienser

2 vitkålshuvuden
vatten
salt

7–8 hg ox- eller lammfärs
2 gula lökar
5–6 klyftor vitlök
2 paprikor
1–2 chilifrukt (beroende på storlek och hetta)
1 msk spiskummin
2 msk paprikapulver
mjölk
salt



7–8 dl tomatjuice
ca ½ dl grovhackad färsk basilika

Gör såhär

1. Ta bort de yttersta bladen från kålhuvudet, skär ut den nedersta delen av rotstocken. Koka kålen i saltat vatten, och lyft försiktigt upp bladen efterhand som de lossnar. Spara den innersta delen med alltför små blad, och använd till annat (kålpudding, soppa etc).
2. Skär bort den allra grövsta delen av bladen.
3. Hacka lök, paprika, vitlök och chili (ta bort fröna) ganska fint. Blanda med färs och kryddor, och tillsätt mjölk till en lagom hanterbar smet.
4. Lägg ca 1½ msk fyllning på varje kålblad och vik/rulla ihop dessa till små paket.
5. Lägg dolmarna i en smord långpanna eller form.
6. Blanda tomatjuice och basilika, och häll över dolmarna.
7. Täck formen med folie och ställ in den i en 200 grader varm ugn.
8. Låt stå i ugnen ca 50 minuter, gärna utan folie de sista 10 minuterna.
9. Servera gärna pressad potatis till.