



COOKING PASSION SINCE 1877

## SAVOYKÅLSRULLAR MED LINSER



4 portioner

### INGREDIENSER

1 stort savoykålshuvud  
300 g linser  
150 g champinjoner  
150 g lätt förkokta rödbetor  
3 schalottenlökar  
2 vitlöksklyftor  
200 ml crème fraîche eller veganskt  
alternativt  
1 knippe persilja  
2 msk kumminfrön  
2 msk vit balsamvinäger  
1 tsk socker  
Salt  
Peppar

### TILLAGNING

Tärna schalottenlök, champinjoner, rödbetor (behåll rödbetsjuicen) och vitlök fint. Skölj kålen och ta bort mittbitarna. Fräs lök och vitlök. Låt linserna sjuda i cirka 30 minuter tills de är mjuka och blanchera kålen under tiden.

Så snart löken har blivit gyllene, tillsätt svamp och rödbetor. Addera hackad persilja efter cirka 10 minuter. Vänd sedan i linserna, rör runt så att smakerna gifter sig och ta bort från värmen.

Fyll kålbladen med lins- och grönsaksblandningen och placera i en medelstor ugnform. Spara lite av fyllningen till garnering.

Tillaga på 180°C varmluft med tillsatt ånga (hög intensitet) i cirka 20 minuter.

Toppa savoykålsrullarna med en kall sås på rödbetsjuice och crème fraîche. Garnera med återstående fyllning.