



COOKING PASSION SINCE 1877

## SAVOYKÅLRULLER MED LINSER



4 porsjoner

### INGREDIENSER

1 stort savoykålhode  
300 g linser  
150 g sjampinjonger  
150 g lett forkokte rødbeter  
3 sjalottløk  
2 hvitløksfedd  
200 ml crème fraîche eller vegansk alternativ  
1 bunt persille  
2 ss spisskummen  
2 ss hvit balsamicoeddik  
1 ts sukker  
Salt  
Pepper

### TILBEREDNING

Kutt sjalottløk, sjampinjonger, rødbeter (behold rødbetjuicen) og hvitløk fint. Skyll kålen og fjern midtbitene. Fres løk og hvitløk. La linsene småkoke i ca. 30 minutter til de er myke og blansjer kålen så lenge.

Så snart løken har blitt gyllen, tilsett sopp og rødbeter. Legg på hakket persille etter ca. 10 minutter. Hell så i linsene, rør rundt så smakene gifter seg med hverandre og ta så vekk fra varmen.

Fyll kålbladene med linse- og grønnsaksblandingen og plasser i en middelsstor ovnsform. Spar på litt av fyllet til garnityr.

Plasser i varmluftsovn på 180°C med damp (høy intensitet) i ca. 20 minutter.

Bland sammen saften fra rødbetene med crème fraîche og bruk til å toppe savoykålrullene. Bruk restene av fyllet som garnityr.