



COOKING PASSION SINCE 1877

RULLER AF SAVOYKÅL MED LINSER



4 portioner

INGREDIENSER

1 stort savoykålhoved
300 g linser
150 g champignon
150 let forkogte rødbeder
3 skalotteløg
2 fed hvidløg
200 ml crème fraîche (eller vegansk alternativ)
1 bundt persille
2 spsk kommenfrø
2 spsk hvid balsamicoeddike
1 tsk sukker
Salt
Peber

TILBEREDNING

Skær skalotteløg, champignon og rødbeder (behold saften) i tern og hak hvidløg fint. Skyl kålen og fjern midterstykket. Svits løg og hvidløg. Lad linserne syde i ca. 30 minutter, til de er bløde, og blancher kålen imens.

Så snart løgene er blevet gyldne, tilsættes svampe og rødbeder. Tilsæt hakket persille efter ca. 10 minutter. Vende derefter linserne, rør rundt, så alle smagene sætter sig, og tag af varmen.

Fyld kålbladene med linse- og grøntsagsblandingen og læg det hele i et middelstor ovnfad. Gem lidt af fyldet til garniture.

Tilbered på 180°C varmluft med damp (høj intensitet) i ca. 20 minutter.

Top savoykålrullerne med en kold sauce af rødbedesaft og crème fraîche. Pynt med det resterende fyld.