

# Gevulde wijnbladeren



## Hapje

vegetarisch

**30 stuks**

**Land:** Libanon

**Bereidingstijd:** 60 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door maar het lekkerst in de zomer



## Ingrediënten

- 3 tomaten uit blik in stukjes
- 1 ui fijn gehakt
- 1 bosje peterselie fijn gehakt
- 300 gram rondkorrelige of risotto rijst
- 1 pot of blik wijnbladeren
- het tomatenvocht van de tomaten uit blik
- 1 citroen
- olijfolie
- zout en peper

## Bereidingswijze

1. Meng de tomaat, ui en peterselie met de rauwe rijst. Doe er peper en zout bij. Leg op elk wijnblad een eetlepel vulling en rol ze op vanaf de steelkant, terwijl je de zijkanten naar binnen vouwt, tot kleine rolletjes, zo'n pink dik en 7 cm lang. Leg ze met de rand naar beneden losjes tegen elkaar aan in een kookpan. Twee lagen mag.
2. Giet het tomatenvocht erbij en voeg water toe tot de rolletjes net onder staan. Leg er een bord op en kook ze heel zachtjes een half uur. Serveer besprenkeld met citroensap en olijfolie; ik vind ze koud het lekkerst.

## Tenslotte

Gevulde wijnbladeren werden in Perzië al in de vroege zevende eeuw aan het hof van koning Khusrow II opgediend. Ze werden in de hele moslimwereld populair toen de kaliefen van Bagdad de Perzische kooktradities overnamen, terwijl de Osmanen ze in het hele keizerrijk introduceerden. Bovenstaande versie is de Libanese en heet Warrak Enab. Onderstaand de Turkse versie. Hij wordt ook koud gegeten. In Griekenland heten ze dolma's. Gebruik rondkorrel- of risottorijst omdat deze korrels kleverig zijn. Wijnbladeren zijn op pekel in potten te koop en ook vacuüm verpakt, maar gebruik jonge verse bladeren. Je kunt ze verpakt in folie prima invriezen. Voor **Gevulde wijnbladeren uit Turkije (Zeytinyağlı yaprak dolması)** Leg de uitgelekte wijnbladeren op pekel in een schaal en overgiet ze met kokend water. Laat het water goed tussen de lagen dringen. Week ze 25 minuten, spoel ze af onder de koude kraan en laat uitlekken. Dompel verse blaadjes steeds met een paar tegelijk enkele seconden in kokend water, tot ze zachter worden en schep ze eruit. Snijd de steeltjes eraf. Smoor 2 grote fijngesneden uien voor de vulling in olie glazig. Voeg 2 el pijnboompitten toe en bak ze goudbruin. Roer een ½ el tomatenpuree erdoor en voeg 200 gr risottorijst, 2 el krenten of kleine blauwe rozijnen, zout, zwarte peper, 1 tl gemalen piment, handvol fijngesneden munt en een handvol fijngehakte dille toe. Meng goed. Leg het eerste blad op een schaal met de nerf naar boven en de steelkant naar je toe. Zet een volle theelepel vulling midden op het blad, sla de steelkant over vulling heen en vouw de zijkanten naar binnen; rol het op als een sigaar. Knijp het rolletje in uw handpalm een beetje dicht. Vul en rol de overige bladeren op dezelfde manier; na een paar keer gaat dat steeds gemakkelijker. Bekleed de bodem van een braadpan met een dikke bodem met 2 in plakken gesneden tomaat en eventueel resterende en beschadigde wijnbladeren. Stapel de gevulde rolletjes erop. Vermeng de 4 el olijfolie met 1 ½ el water, 1 tl suiker en sap van een citroen en giet dit eroverheen. Zet er een klein bordje erop, zodat ze niet omrollen, dek de pan af en laat ze 1 uur op laag vuur zachtjes koken tot ze gaar zijn. Voeg zo nodig af en toe nog een kopje heet water toe zodat de vloeistof in de pan wordt opgenomen. Laat de gevulde bladeren in de pan afkoelen. Tot slot **Gevulde wijnbladeren uit Griekenland** behandel 20 wijnbladeren zoals boven omschreven. 250 gr lamsgehakt, 75 gr risottorijst, 30 gr peterselie en 15 gr basilicum in kom doen. Knoflook er boven uitpersen en op smaak brengen met peper en zout. Mengsel in de wijnbladeren rollen. Wijnbladeren in pan leggen. 3 el citroensap en 3 el olijfolie en zoveel water toevoegen dat rolletjes net onder staan. 1 groentebouillontablet erboven verkruimelen en met bord er op 30 minuten koken.