

"Sahanda Pirzola & Yaprak Dolmasi"

Lamskoteletten met tomatensaus
met rijst in gevulde druivenbladeren (dolma's) & Turkse salade

Ingrediënten voor 12 personen:

Voor de lamskoteletten:

- 36 lamskoteletten (3 p.p)
- 12 grote tomaten
- 5 milde groene pepers
- 6 kleine uien
- 12 tenen knoflook
- 6 eetlepels boter
- zout naar smaak

Voor de druivenbladeren:

- 350 gram druivenbladeren (grote met fijne nerven)
- 1 theelepel suiker & 1 theelepel zout
- het sap van 2 citroenen
- grote pan water

Voor de vulling van de dolma's:

- 100 gram pijnboompitten
- 2 theelepels zout en 2 theelepels suiker
- 100 gram krenten
- 500 gr rijst
- 250 gram olijfolie
- 750 gram fijngehakte uien
- 1 bosje peterselie, 1 bosje dille & 1 bosje munt

Voor de Turkse salade:

- 2 grote rode uien
- 6 grote tomaten
- 1 potje zwarte pitloze olijven & olijfolie

Bereiding:

Voor de lamskoteletten:

Smeer de lamskoteletten in met zout. Smelt de boter in een koekenpan en bak de koteletten aan beide zijden bruin. Haal ze uit de pan en leg ze opzij. Pel de tomaten, verwijder de zaden en vocht, en snij ze klein. Verwijder de zaden van de groene pepers en snij ze klein. Fruit de klein gehakte uien en knoflook, voeg daarna de groene peper toe. Voeg daarna de tomaten toe en kook het geheel tot de tomaten zacht zijn (pulp).

Voeg dan de koteletten toe en laat het geheel ongeveer 10 minuten doorkoken in een pan met deksel totdat het vlees echt zacht is.

Voor de druivenbladeren:

Neem de druivenbladeren en verwijder de stelen. Kook water en voeg het citroensap, de suiker en het zout toe. Leg de bladeren in het kokend water en verzwaar dit met een deksel (onder water). Kook de bladeren 10 minuten. Daarna laten uitlekken en afkoelen. Bewaar het kookwater!

Voor de vulling van de dolmas:

Verwarm de olijfolie in een grote pan, fruit hierin de uien goudbruin, voeg de rijst en de pijnboompitten toe. Laat de rijst op een middelmatig vuur onder voortdurend roeren in ongeveer 3 minuten goudbruin van kleur worden. Voeg zout, suiker en krenten toe en meng goed.

Voeg de fijngehakte peterselie, munt en dille toe.

Laat hierna afkoelen.

Het vullen:

Het vullen gaat als volgt: Leg een blad op je linkerhand. De nerf naar boven zodat de "mooie" kant naar buiten komt. Plaats een rolletje van de vulling in het midden van het blad. Vouw de twee punten aan de zijkant naar het midden van het blad en rol strak vanaf het brede deel van het blad naar de punt toe (zie tekening). Leg de dolma in een mandje (dat later weer in het kokend water gaat) met de punt naar beneden. Vervolg dit tot alle bladeren op zijn. Er kunnen twee lagen op elkaar.

Het koken van de dolma's:

Doe het mandje met de dolma's, met de deksel er op om ze onder water te houden, in het kokend water van de druivenbladeren. Kook de dolma's 15 minuten. Als het goed is zet de rijst uit en blijft het pakketje stevig dicht zitten.

Voor de Turkse salade:

Snij de uien in grote ringen, snij de tomaten in grote plakken. Laat de olijven uitlekken.

Serveren:

Plaats de koteletten op het bord, niet in het midden. Schep daaroverheen de meegekookte saus. Leg op elk bord drie dolma's. Het bord mooi opmaken met een beetje olie en peterselie.

Serveer de salade op één langwerpige schaal voor de hele groep: uien en tomaten in het midden, olijven erom heen. Breng op smaak met wat peper en zout en besprenkel met een beetje olijfolie.

