



## Dolmades: gevulde wijnbladeren

*Fijne rolletjes van wijnbladeren gevuld met kruidige rijst en verse kruiden. Een klassiek Grieks hapje, lauw of koud geserveerd als onderdeel van een mezeschotel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>40'</b>	<b>45'</b>	<b>6</b>	<b>Aperitief &amp; hapjes</b>

### Ingrediënten

- 250 g wijnbladeren op pekel
- 200 g rondkorrelige rijst
- 2 uien, fijngesnipperd
- 5 el olijfolie
- 1 bosje verse dille, fijngehakt
- 1 bosje verse munt, fijngehakt
- sap van 2 citroenen
- 1 kl zout
- 0,5 kl zwarte peper

500 ml groentebouillon

## Bereidingswijze

---

- 1.** Spoel de wijnbladeren grondig af onder koud water om de pekel te verwijderen. Laat ze goed uitlekken op een propere keukenhanddoek.
- 2.** Verhit 3 el olijfolie in een ruime pan op matig vuur. Stoof de uien 5 minuten op zacht vuur tot ze glazig zijn.
- 3.** Neem de pan van het vuur. Voeg de rauwe rijst, de dille, de munt, het sap van 1 citroen, het zout en de peper toe aan de uien. Meng alles goed.
- 4.** Leg een wijnblad plat met de nerf naar boven. Leg een kleine lepel vulling onderaan in het midden. Vouw de onderkant over de vulling, vouw dan de zijkanten naar binnen en rol het blad strak op. Herhaal met de overige wijnbladeren en vulling.
- 5.** Bekleed de bodem van een ruime kookpot met een laagje wijnbladeren om aanbranden te voorkomen. Schik de dolmades strak naast en op elkaar in de pot.
- 6.** Giet de groentebouillon, het sap van de tweede citroen en de resterende 2 el olijfolie over de dolmades. Het vocht moet de rolletjes net bedekken.
- 7.** Leg een zwaar bord omgekeerd bovenop de dolmades zodat ze op hun plaats blijven tijdens het koken. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat 45 minuten zachtjes stoven met een deksel op de pot.
- 8.** Laat de dolmades volledig afkoelen in de pan voor het opdienen.

**Tip**

Gebruik bij voorkeur jonge, kleine wijnbladeren: die zijn malser en makkelijker op te rollen. Zijn de bladeren te groot, snijd ze dan bij met een schaar. Zorg dat de rolletjes stevig genoeg zijn, maar knijp ze niet dicht: de rijst heeft ruimte nodig om te garen en uit te zetten.

**Lekker met**

Serveer met een kommetje tzatziki en schijfjes citroen.

**Dranktip**

Een frisse Griekse witte wijn zoals een Assyrtiko van Santorini past uitstekend bij de kruidige vulling en het citroenaroma.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)