

Kåldolmar med gräddsås och lingon

Kåldolmar

1 st vitkålshuvud (ca 1.5 kg)
0.5 dl grötris
200 g nöfärs, gärna kalvfärs
200 g fläskfärs
2 stycken ägg
1 tsk salt
2 krm vitpeppar
1 knivsudd kryddpeppar
1 dl grädde
1 dl mjölk
2 msk smör för stekning
2 msk sirap

Gräddsås

1 stycken gul lök
0.5 stycken morot
1 msk smör
2 dl oxbuljong
4 dl vispgrädde
1-2 anjovisfiléer, finhackade
stekskyn från dolmarna
salt och vitpeppar

Tillbehör

kokt potatis
rårörda lingon