GENERELL

Kåldolmar med rödbetor och chèvre

Kock: **Helena Ekman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Kåldolmar med rödbetor och chèvre ? glutenfria & lyxiga! En smakrik vegetarisk rätt som är både glutenfri och fylld av härliga kontraster mellan sötma och sälta. Perfekt som huvudrätt eller tillbehör!

INGREDIENSER

1 huvud savoykål (eller vitkål)
3 stora rödbetor, kokta och grovt rivna
150 g smulad chèvreost
1 dl kokt quinoa
1 msk honung
1/2 dl hackade valnötter (valfritt)
1 tsk balsamvinäger
salt och peppar, efter smak
25 g brynt smör för pensling

GÖR SÅ HÄR

1. Förbered kålen: koka upp lättsaltat vatten och mjuka upp kålbladen genom att koka dem några minuter. Låt dem svalna.
2. Fyllningen: blanda rivna rödbetor, chèvre, quinoa, honung, balsamvinäger och valnötter i en skål. Smaka av med salt och peppar.
3. Rulla dolmar: lägg en klick fyllning på varje kålblad. Vik in kanterna och rulla till dolmar.
4. Tillaga: lägg dolmarna i en ugnsform, pensla med brynt smör och grädda i ugnen på 175°C i 25 minuter.
5. Servering: servera med en fräsch grönsallad och ringla gärna extra honung & valnötter över för en elegant finish.
6. Tips: Dessa dolmar är helt glutenfria och kan även göras veganska genom att ersätta chèvre med växtbaserad ost!