

# Kåldolmar (8 stycken)

Simchat Tora är en glädjefylld högtid för att uppmärksamma att man läst färdigt Toran. Många väljer därför att äta rullad mat för att symbolisera Tora-rullarna. Dessa kåldolmar rullas och fylls för att sedan stekas och sjudas.

## Ingredienser:

- 500 gram nötfärs
- 55 gram ströbröd
- 5 deciliter vatten
- 2 matskedar buljongpulver
- 1,5 matsked olivolja
- 1 matsked maizena
- 1 matsked sirap
- 1 tesked paprikapulver
- 1 huvud savojkål
- 1 ägg
- 1 lök
- 1 vitlöksklyfta
- 0,5 tesked finkornigt salt
- 0,25 tesked malen svartpeppar
- 0,25 tesked malen vitpeppar

## Instruktioner:

Plocka av 8 stora, fina blad från savojkålshuvudet och koka dem i saltat vatten i några minuter tills de blivit mjukare. Låt dem svalna lite och skär sedan av den tjocka stammen på varje blad.

Finhacka lök och vitlök och stek den i 1 matsked olivolja tills den blivit mjuk och gyllene.

Blanda färs, ströbröd, ägg och kryddor i en stor skål. Häll ner den stekta löken och vitlöken och blanda ordentligt. Dela upp färsblandningen i 8 lika stora cylindrar. Lägg en cylinder i ett savojblad, vik in kanterna och rulla försiktigt ihop till ett paket. Lägg alla paket i en varm stekpanna med 1 matsked olivolja och stek dem med skarven nedåt.

Vänd på dem när de fått fin färg, så de bryns runt om. Häll på sirap och 1,5 deciliter vatten. Sänk värmen och lägg på lock. Stek i 7 minuter, vänd på kåldolmarna och stek ytterligare 7 minuter.

Lägg över kåldolmarna på ett fat och häll i ytterligare 3,5 deciliter vatten i panna, tillsammans med buljongpulver. Höj värmen och låt puttra i 5 minuter. Addera maizena, sänk värmen igen och rör om kontinuerligt i 2 minuter. Salta och peppra mer efter smak.