**Druivenbladeren gevuld met Rijst**

Dolmadákia mé Rizi

Dit gerecht smaakt het beste als het klaargemaakt wordt met verse druivenbladeren. In Griekse speciaalzaken of op de markt zijn deze in het

voorjaar en in de zomer verkrijgbaar. Maar ook geschikt zijn bladeren uit

blik, die in grote supermarkten en delicatessenzaken te koop zijn.

Voor 6-8 personen

Ingrediënten:

200g verse druivenbladeren of uit blik

2 kopjes ongekookte rijst

2-3 middelgrote uien

1½ kopje olie

3 el pijnboompitten

2 el vers gehakte peterselie of dille

1 el vers gehakte munt of ½ el gedroogde

zout

peper

1 tl suiker

sap van 2 citroenen

partjes citroen naar smaak

Bereidingstijd: 2 uur

Bereidingswijze:

Steeltjes van verse druivenbladeren afsnijden en de bladeren 5 minuten in

kokend gezouten water blancheren. In een zeef laten uitlekken en afkoelen. Druivenbladeren uit blik laten uitlekken, goed wassen, 1 minuut in kokend water leggen en in een zeef laten uitlekken en afkoelen.

Voor de vulling rijst in een zeef doen en zo lang wassen tot het water helder blijft. Uien pellen, raspen of in een keukenmachine pureren.

Helft van de olie verhitten en uien goudgeel fruiten. Rijst droogdeppen

en met de pijnboompitten bij de ui doen en meebakken. Twee kopjes water verhitten en toevoegen. Kruiden, peper, zout en suiker toevoegen. Vulling laten koken tot de rijst halfgaar is en de pan van het vuur halen.

Uitgelekte druivenbladeren, met de glanzende kant naar onderen, op een

werkvlak uitspreiden. Op ieder druivenblad 1 theelepel vulling leggen. Zijkanten van bladeren over de vulling naar binnen vouwen en ieder blad in de richting van de punt oprollen. Niet te strak oprollen, de rijstvulling zet bij het koken nog wat uit. Een grote pan met druivenbladeren bekleden en hierop de rolletjes leggen. Over iedere

laag zout en peper strooien. Op de bladeren een omgekeerd deksel leggen zodat de rolletjes niet open kunnen gaan bij het koken. Rest van de olie toevoegen. Citroensap erbij gieten en met heet water aanvullen tot druivenbladeren net onderstaan. Aan de kook brengen en 1 uur met deksel op de pan op matig vuur zachtjes laten koken. Gevulde druivenbladeren laten afkoelen en koud als voorgerecht, met partjes citroen en yoghurt, serveren.

Tip: Als voorgerecht moet u de rolletjes zo klein mogelijk maken. Gebruik niet te veel blad voor één rolletje, snijd grote bladeren liever iets bij. De resten, kapotte of wat grove bladeren kunt u gebruiken om de bodem van de pan mee te bekleden. De rolletjes kunnen dan niet vastplakken. Reken 4-8 gevulde druivenbladeren per persoon en maak gerust een grote hoeveelheid klaar; in de koelkast blijven ze een paar dagen goed.