

Pasuts Tolma (Armenien) Veganske kåldolmer



Tilberedningstid: 1.5 time + 1 times hviletid

INGREDIENSER

900 g surkål (kan købes hos en mellemøstlig/asiatisk købmand)

450 g bønner (2 dåser) Kidney, pinto eller hvide bønner

1 dåse linser

1 dåse kikærter

2 dl bulgur

1 stort løg, finthakket

5-7 spsk olie

1 spsk tomatpuré

1 spsk rød peberfrugtpesto

½ tsk peber

1 tsk paprika

½ tsk tørret chili/cayenne (efter smag)

½ tsk stødt koriander
2-3 tsk tørrede urter efter smag
3-4 spsk friske urter efter smag
1 tsk salt (ikke for meget da kålen er salt)
4 dl kogende vand

SÅDAN GØR DU

- Skyl og dræn kålbladene.
- Steg løgene gyldne i olien.
- Rør tomatpuré og rød peberfrugtpesto i løgene og lad det stege sammen i et par minutter. Sluk for varmen og bland resten af ingredienserne godt sammen med løgblandingen. Smag til.
- Lav rullerne: Skær det grove af stokkene fra kålbladene og skær evt. de største blade over, for at kunne lave rullerne nogenlunde lige store. Læg 1 -2 spsk af fyldet på bladet, fold siderne ind over fyldet og rul dem sammen, som en forårsrulle.
- Læg rullerne i en stor gryde helt tæt ved siden af hinanden med lukningen nedad, så de ikke går op. Lav gerne flere lag. Hæld forsigtigt letsaltet kogende vand over. Placer en tallerken øverst, evt. med noget tungt ovenpå, for at undgå at rullerne går op.
- Lad rullerne koge i 15 minutter og erstat så tallerkenen med et tætsluttende låg. Skru ned for varmen og lad rullerne simre 15 minutter mere.
- Sluk for varmen og lad rullerne hvile i gryden en times tid før servering.
- Server Pasuts Tolma varme, lune eller kolde.



Velbekomme

Բարի ախորժակ

(Bari akhorzhak)

