

Kyllingedolmere med sommerstuvning

4 portioner

Ingredienser

450 g Danpo hakket kylling
1 tsk. salt
2 gulerødder
1 bdt. forårsløg
1 tsk. tørret basilikum
1 tsk. tørret oregano
1 tsk. hvidlødspulver
1 liter kyllingebouillon
8 hele blade fra savoykål eller spidskål
Bindesnor af bomuld

Sommerstuvning

50 g smør
50 g mel
Ca. 6 dl kogelage (af kyllingebouillon)
400 g ærter
300 g gulerødder
Fløde - efter behov
Salt og friskkværnet peber

Tilbehør: Nye, kogte kartofler

Tilberedning:

Rør det hakkede kød sejt med salt. Gerne i en foodprocessor. Så bliver farsen finere og holder bedre sammen. Riv gulerødder og hak forårsløg. Rør grønsagerne i farsen sammen med krydderierne. Kog bouillon op og kog kålbladene i bouillon i ca. 2 minutter til det er møre. Skyl dem straks i koldt vand og dup dem tørre i et rent viskestykke. Kog de hele gulerødder til stuvningen i bouillon til de er møre. Tag dem op og lad dem køle af til du skal bruge dem. Fordel farsen på bladene og fold dem sammen som pakker. Hold dem sammen med snor. Kog dem i bouillon i ca. 15 minutter, og lad dem blive i den varme bouillon mens du forbereder stuvningen. Smelt smør i en gryde og rør melet i. Tilsæt kogelage lidt ad gangen mens du pisker og lad herefter saucen simre 10 minutter. Skær de kogte gulerødder i tern og kom dem i saucen sammen med ærter og fløde. Smag til med salt og peber og server med nye kogte kartofler til kyllingedolmerne.



Go ide
Istedetfor kål omkring dolmerne, kan du til
børnene med fordel bruge bacon.
Så skal du blot stege dem på panden istedet for at
koge dem.