Gevulde spitskool-Tzatzikisaus en Hulawat al Jibn

**Gevulde spitkool bladeren**

**Benodigdheden:**

Grote spitskool

Rijst (geen plakrijst!)

3 eetlepels olijfolie

4 eetlepels slaolie

4 theelepels peper

1 theelepel kurkuma

1 theelepel gedroogde munt

2 eetlepels zout

2 bouillonblokjes

1 knoflookbol

4 eetlepels granaatappelsiroop

Vegetarische vulling (tijdens de workshop was dit een kleinere portie zie de verhoudingen)

Bulgur (tarwe)

2 grote vleestomaten

Rijst (geen plakrijst)

1 eetlepel zout

2 eetlepels olijfolie (geen zonnebloemolie)

1 theelepel peper

1 eetlepel granaatappelsiroop

knoflook

Spitskool.

* Snij het hart uit de spitskool;
* Spitkool in warm / tegen de kook aan water, hierdoor laten de bladeren makkelijker los zonder te breken;
* Blijf de spitkool draaien en haal de losgeweekte bladeren eruit;
* Bladeren laten uitlekken in een vergiet;
* Snij de nerf uit de bladeren (nerven kunnen later in de pan, we gooien niet weg!)
* Bladeren afhankelijk van grootte in 2 /4 of nog meer stukken snijden.

**Vulling niet vegetarisch**

* Week rijst (Turkse rijst / Egyptische rijst / Pandan rijst (geen plak rijst) 15 minuten in koud water;
* Mix rundergehakt door de geweekte rijst;
* Voeg 3 eetlepels olijfolie toe;
* Voeg 4 eetlepels granaatappelsiroop toe;
* Voeg 4 eetlepels slaolie toe;
* Voeg 4 theelepels peper toe;
* Voeg 1 theelepel kurkuma toe;
* Voeg 1 theelepel gedroogde munt toe;
* Voeg 2 eetlepels zout toe;
* Voeg 2 bouillonblokjes toe;
* Voeg 1 fijngesneden knoflook bol toe
* Alles goed mengen.

**Vulling vegetarisch**

* Bulgur (tarwe)
* Voeg peterselie en koriander toe (vers klein gesneden)
* Voeg 2 vleestomaten in stukjes gesneden toe;
* Voeg de rijst toe
* Voeg 1 eetlepel zout toe;
* Voeg 2 eetlepels olijfolie toe;
* Voeg 1 theelepel peper toe;
* Voeg 1 eetlepel granaatappelsiroop toe;
* Alles goed mengen.

**Bladeren vullen met vulling**

Vul de spitkool bladeren met een beetje vulling. Hou er rekening mee dat de rijst gaat uitzetten als de opgerolde bladeren worden gekookt.

Rol de bladeren ook hierdoor niet te strak op.

Alle overgebleven spitkool nerven onder in de pan.

Stapel de opgerolde spitkool bladeren hier bovenop.

Vul de pan met water net tot onder de rand van de stapel koolbladeren.

Vanaf dat  het water kookt:

In snelkookpan 15 minuten laten doorkoken.

Gewone pan 30 minuten laten doorkoken.

**Tzatziki saus**

2 grofgesneden komkommers

500 gram standyoghurt

1 liter milde halfvolle yoghurt

1 teen fijngesneden knoflook

1 theelepel gedroogde munt

**Voor erbij**

Dungesneden schijfjes citroen

**Toetje**

**Halawat al Jibn  -  Kaas zoetigheid**

Bakpapier

Deegroller

**Vulling**

¼ liter kookroom

1 zakje vanille suiker

1 eetlepel suiker

Goed roeren

Beetje kookroom met water

1 ½ eetlepel maïzena

Roeren tot een dikke puddingsaus

Alles goed roeren tot een dikke saus

**Deeg:**

3 eetlepels suiker

½ theebeker griesmeel

1 zakje vanille suiker

Mozzarella in dunne plakjes

* In een koekenpan ½ theebeker water;
* Suiker erbij;
* Vanillesuiker toevoegen;
* Voeg de mozzarella toe langzaam laten smelten, goed blijven roeren
* Voeg het griesmeel toe, in kleine beetjes toevoegen en blijven roeren zodat het goed mengt;

Snel om blijven roeren tot een deeg ontstaat en geen kaas meer te zien is

Bewaar het deeg tot je het gaat gebruiken in een afgesloten bakje of afgesloten plastic zakje

Neem een stukje deeg, tot een balletje rollen vervolgens tussen de handen tot een sliert rollen.

Leg het op het bakpapier, vouw het bakpapier dubbel, het deeg voorpletten en vervolgens met de deegroller uitrollen.

Rol het niet te dun uit.

Verdeel de pudding over de onderzijde van het deeg en rol het langzaam op.

Snij de rol in stukjes om te serveren.

Eventueel suikerwater erbij serveren als dip voor de zoetekauw.