

Snijmoes

Snijmoes kweken wij het hele jaar door echter in het voorjaar en najaar smaakt het lekkerder doordat het dan kouder is gegroeid waardoor de bladeren veel zoeter zijn. Snijmoes is een algemene benaming van koolsoorten waar geen kool in komt. De blauwe Groninger is het meest bekend in Nederland en de eeuwige kool (eeuwige moes) is over de hele wereld bekend.



GEVULDE SNIJMOESBLADEREN MET RUNDERGEHAKT

Ingrediënten voor 4 personen:

8 grote snijmoesbladeren, 200 gram rundergehakt, 1 kopje gebroken rijst, 2 uien, 2 teentjes knoflook, 1 rode paprika, rode Spaanse peper naar smaak, zout en peper naar smaak, snufje koriander poeder of een takje verse koriander, groentebouillon.

De snijmoesbladeren wassen en droog deppen. De stengel afsnijden en de dikke nerf in het blad tot 1½ cm. wegsnijden. De snijmoesbladeren lichtelijk blancheren of wassen in kokend heet water. Snipper de uien en de paprika en meng dit met het gehakt en de rest van de bovenstaande ingrediënten. Op smaak maken met zout en peper.

Leg het gehakt in de lengte in het midden van een snijmoesblad (ongeveer 2 tot 3 cm. doorsnede afhankelijk van de grootte van het blad, en vouw deze dicht en zet het vast met een paar satéprikkers. Zorg er voor dat alle rolletjes even dik zijn i.v.m. de garing. Leg de gevulde bladeren op een ovenschaal en overgiet ze met een beetje groentebouillon tot ze ongeveer 1½ cm in de bouillon liggen. De oven voorverwarmen op 175 graden en de schaal in het midden van de oven zetten. 25 minuten laten garen, tussentijds een keer omdraaien. Eet smakelijk!



Bovenstaande recept wordt u aangeboden door:

De Groene Schuur
Lijkweg 9B
6923CA Groessen
Tel. 0316-330718

www.degroeneschuur.nl
www.kokenindekas.nl
e-mail: info@degroeneschuur.nl