

SPITSKOOL ROLLETJES



- 1 paarse **spitskool**
- 100 gram **walnoten**
- 1 **puntpaprika**
- 2 grote **uien**
- 50 gram **havermout**
- 1/2 bos **selderij**
- 1/2 theelepel **gemalen komijn**
- 1/2 theelepel **kurkuma**
- 1 grote teen **knoflook**
- Olijfolie** om in gebakken
- Zout**

De spitskool aan de onderkant 1 cm afsnijden. De buitenste bladeren voorzichtig losmaken, dit is een secuur werkje. Als de bladeren vast zitten weer een cm afsnijden, deze stukken bewaren.

Zodra de bladeren kleiner beginnen te worden, en de krop nog zo'n 10 cm is, stoppen. De bladeren in een grote pan met kokend water koken totdat ze buigbaar zijn geworden. De uien in halve ringen snijden, de overgebleven kool in sliertjes snijden. De paprika in ringen snijden. In een wok of hapjespan een laag bak-olijfolie doen en hierin de uien goudbruin fruiten, dan de in reepjes gesneden kool en paprika toevoegen en deze gaar bakken. In de keukenmachine de walnoten fijn hakken en apart zetten. In de keukenmachine de knoflook en de kruiden en 1 afgestreken theelepel zout fijn malen. De selderij toevoegen en kort pulserend fijn maken, Dan de gare kool met ui en de walnoten in de machine doen en met de pulseer-knop het mengsel door elkaar en iets fijner maken, dus geen zalf...proeven op zout, desnoods meer toevoegen. Dit mengsel in de koolbladeren rollen, de rolletjes in een met olijfolie bestreken overschaal leggen. De bovenkant ook met olijfolie bestrijken en het geheel in ca 30-40 minuten mooi bruin bakken, je kunt de rolletjes halverwege omdraaien maar dat hoeft niet.