



Vega Rollade

Ingrediënten:

Voor 4 porties

- 2 uien
- 3 eetlepels olijfolie
- 75 g Quinoa (of amaranth of boekweit)
- 500 ml groentebouillon
- 30 g walnoten
- 1 takje tijm
- 1 stengel peterselie
- 40 g parmezaan
- 2 eieren
- Zout, peper
- 4 grote bladen savooiekool
- 2 wortels (ongeveer 200 g)
- 1 prei (ongeveer 250 g)
- 1 volle eetlepel kerriepoeder
- 125 ml sojaroom of speltroom
- Prikkertjes of keukentouw

Bereiding:

Uien schillen en snipperen. Fruit in een beetje olie. Quinoa, boekweit of amaranth erbij. Even meebakken in het uimengsel. Dan 250 ml bouillon toevoegen en goed doorroeren. Deksel op de pan en ongeveer 25 minuten laten koken. Dan in een kom scheppen en wat laten afkoelen.

Ondertussen hak je de walnoten fijn. Ook de tijm en peterselie fijnhakken. Parmesaanse kaas raspen. Door het ui-quinoamengsel doe je de noten, peterselie, tijm parmezaanse kaas en de eieren. Zout en peper toevoegen. Goed doorroeren en klaarzetten.

De grote bladeren van de savooiekool wassen en 3 minuten in kokend water blancheren. Dan er weer uitnemen en laten afkoelen. Droegen met keukenpapier. De wortels wassen, schillen en in reepjes snijden of raspen. De prei wassen en in heel fijne ringetjes snijden.

De savooiekool bladeren plat neerleggen en goed uitrollen. De dikke middenkern kan je eruit snijden. Verdeel het ui-quinoamengsel over de bladeren, leg een hoopje in het midden. Rol de bladeren op en sla daarbij beide zijkanten naar binnen, zodat de vulling er niet uit valt. Met keukentouw vastbinden of met prikkertjes vastpinnen.



Rest van de olie in een braadpan gieten en verwarmen. De rollades erin leggen en een rondom aanbraden. Dan weer uit de pan nemen. Doe de wortel en prei in de pan. Fruit het een paar minuten. Met de curry bestrooien en de rest van de bouillon erbij gieten. Rollades er weer bij leggen en afgedekt 30 minuten gaar smoren in een dichte pan.

Rollades er weer uit nemen en warm houden. De groentesaus afmaken door de room erdoor te roeren. 4-5 minuutjes laten pruttelen. Op smaak brengen met peper en zout indien nodig. Rollades in de saus leggen en direct serveren.

