



**Ingrediënten** (voor 4 personen)

- 200 gram verse druivenbladeren of uit blik
- 2 kopjes ongekookte rijst.
- 2 tot 3 middelgrote uien
- 1 1/2 kopje olijfolie
- 3 eetlepels pijnboompitten
- 2 eetlepels vers gehakte peterselie of dille
- 1 eetlepel vers gehakte munt of 1/2 theelepel droge
- zout en peper
- 1 theelepel suiker
- sap van 2 citroenen
- partjes citroen naar smaak

**Bereiding.**

Steeltjes van de druivenbladeren afsnijden en de bladeren 5 minuten in kokend gezouten water blancheren. In een zeef laten uitlekken en afkoelen. Druivenbladeren uit blik laten uitlekken, goed wassen en 1 minuut in koken water leggen en in een zeef laten uitlekken en afkoelen. Voor de vulling de rijst in een zeef doen en zo lang wassen tot het water helder blijft. Uien pellen, raspen of in een keukenmachine pureren. Helft van de olie verhitten en uien goudgeel frituren. Rijst droog deppen en met pijnboompitten bij de ui doen en meebakken. Twee kopjes water verhitten en toevoegen. Kruiden, peper, zout en suiker toevoegen. Vulling laten koken tot de rijst halfgaar is en de pan van het vuur halen.

Uitgelekte druivenbladeren, met de glanzende kant naar onderen, op een werkvlak uitspreiden. Op ieder druivenblad 1 theelepel vulling leggen. Zijkanten van de bladeren over de vulling naar binnen vouwen en ieder blad in de richting van de punt oprollen. Niet te strak oprollen, want de rijst zet bij het koken nog een beetje uit. Een grote pan met druivenbladeren bekleden en hierop de rolletjes leggen. Over iedere laag een beetje peper en zout strooien. Rest van de olie toevoegen. Citroensap erbij gieten en met heet water aanvullen tot de druivenbladeren onder

staan. Op de bladeren een omgekeerd deksel leggen zodat de rolletjes niet open kunnen gaan bij het koken. Zelf leg ik altijd een klein (zwaar) bord in de pan. Aan de kook brengen en 1 uur met deksel op de pan op matig vuur zachtjes laten koken. Gevulde druivenbladeren laten afkoelen en koud als voorgerecht, met partjes citroen en yoghurt serveren.

Tip:

In de koelkast kunnen ze een paar dagen goed blijven