

6 Μαΐου 2018

Λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο και κρέμα

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γλυκά & Εδέσματα





Υλικά Συνταγής

1 λάχανο αφράτο και ελαφρύ

Για τη γέμιση

500 γραμ. κιμά ανάμικτο (αρνί και χοιρινό ή μοσχάρι και χοιρινό)

2 ξερά κρεμμύδια τριμμένα

2 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

2 καρότα τριμμένα

1/2 ματσάκι άνηθο

1 φλ. ρύζι για γεμιστά

1/2 φλ. ελαιόλαδο

1/2 φλ. νερό

αλάτι

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για το αυγολέμονο

2 κρόκους αβγών

2 λεμόνια

1 κ.σ. κορν φλάουρ

Για την κρέμα

2 κ.σ. λάδι
2 κ.σ. αλεύρι
500 γραμ. ζωμός από τους ντολμάδες
1/2 λεμόνι
αλάτι
πιπέρι
λίγο ψιλοκομμένο άνηθο

Εκτέλεση

Για τους λαχανοντολμάδες

Για να ετοιμάσουμε τους λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο, ξεκινάμε καθαρίζοντας το λάχανο και αφαιρώντας με μαχαίρι το κοτσάνι.

Βυθίζουμε το λάχανο, με την τρύπα που άφησε το κοτσάνι προς τα κάτω, σε μια κατσαρόλα με νερό που βράζει. Το βράζουμε για 7 λεπτά να μαλακώσει ελαφρά, και το αφήνουμε σε πιατέλα να κρυώσει.

Ανακατεύουμε καλά τα υλικά της γέμισης και ζυμώνουμε έως ότου ασπρίσει ο κιμάς. Βγάζουμε ένα ένα λαχανόφυλλο και αφαιρούμε τα χοντρά νεύρα. Βάζουμε μέσα μια κουταλιά της σούπας γέμιση και τυλίγουμε τον ντολμά.

Στρώνουμε στη βάση μιας πλαστοτέ κατσαρόλας λαχανόφυλλα και φέτες κρεμμυδιού. Τοποθετούμε επάνω τους λαχανοντολμάδες στη σειρά, τον έναν κοντά στον άλλον και τους σκεπάζουμε με πιάτο για να μην ξετυλιχτούν.

Περιχύνουμε τους λαχανοντολμάδες με ζωμό ή με νερό, ίσα που να τους σκεπάζει και προσθέτουμε το 1/3 φλιτζάνι ελαιόλαδο και αλατοπιπερώνουμε.

Αν έχουμε κοτσάνια άνηθου και μαϊντανού, τα δένουμε με σπάγκο και τα ρίχνουμε και αυτά στην κατσαρόλα για να αρωματίσουμε τους λαχανοντολμάδες με αυγολέμονο.

Βάζουμε το καπάκι και σιγοβράζουμε για 40-45 λεπτά.

Για τη σάλτσα αυγολέμονο

Χτυπάμε 2 κρόκους αυγών με το χυμό 2 λεμονιών και ρίχνοντας λίγο λίγο ζεστό ζωμό από την κατσαρόλα, αραιώνουμε το αυγολέμονο. Περιχύνουμε το φαγητό και ανακινούμε από τα χερούλια να πάει παντού. Για πιο παχύρρευστη σάλτσα στους λαχανοντολμάδες μας, προσθέτουμε στο αυγολέμονο μία κουταλιά σούπας κορν φλάουρ.

Για την κρέμα

Ζεσταίνουμε το λάδι και πασπαλίζουμε με το αλεύρι. Ψήνουμε για 2 λεπτά,

προσθέτουμε το ζωμό και αφήνουμε να δέσει η κρέμα. Στύβουμε το λεμόνι και αλατοπιπερώνουμε.

Σερβίρουμε τους λαχανοντολμάδες σε πιατέλα και περιχύνουμε με την πυκνή σάλτσα.