KIKKOMAN

Savoykålruller med tomat-honningkagesauce

Samlet tid **55 min.**

Næringsindhold:
1.444 kJ / 345 kcal

Fedt: **18,5 g** Protein: **33,1 g**
Kulhydrater: **10,9 g**

INGREDIENSER

2 Portioner

4	store blade savoykål
1	skalotteløg
1	lille bundt persille
250 g	hakket oksekød
1 tsk.	sennep
0,5 tsk.	groft peber
6 spsk.	Kikkoman Naturligt Brygget Sojasauce
4	store tomater
1	lille løg
1	kvist timian
200 ml	grøntsagsbouillon
1 spsk.	koncentreret tomatpuré
	sukker
	honningkagekrydderi

FREMGANGSMÅDE

Step 1

Blanchér savoykålbladene i kogende vand med salt i ca. 3 minutter. Brus dem over med koldt vand, og skær lidt af den tykke stilk fra, så den bliver fladere. Pil skalotteløget, skyl persillen, og hak begge dele fint.

Step 2

Rør en fars af hakkekød, skalotteløg, persille, sennep og peber, og smag til med naturligt brygget sojasauce. Fordel farsen på de fire kålblade, og rul dem stramt sammen. Snør rullerne med køkkengarn.

Step 3

Skyl tomaterne, skær stilken fra, og skær tomatkødet i grove tern. Pil og hak løget fint. Pluk timianbladene af kvisten. Kom det hele i et ildfast fad, og hæld bouillonen ved. Læg kålrullerne i fadet, og steg dem i den forvarmede ovn i ca. 40 minutter ved 180 grader. Vend rullerne af og til.

Step 4

Anret de færdige ruller på tallerkener, og lad evt. den resterende væske koge lidt ind. Tilsæt koncentreret tomatpuré, og smag saucen til med sukker, honningkagekrydderi og naturligt brygget sojasauce. Hæld saucen over rullerne inden servering. Som tilbehør passer en let kartoffelmos.