



KÅLRULADER MED APPELSIN

Categoria: Andre kurs **Tempo di preparazione:** 20 minutter **Difficoltà:** facile 🕒

Ingredienti per 4

- 8 kålblader
- 1 grillet paprika
- 250 g bøffelmozzarella eller fiordilatte ost
- kapers, etter behov
- pinjekjerner, etter behov
- rosiner, etter behov
- extra virgin olivenolje, etter behov
- ½ glass tørr hvitvin
- salt, etter behov
- 2 appelsiner

Appelsinen tilfører disse kålruladene det lille ekstra, samtidig som det får kjøkkenet ditt til å lukte deilig av sitrus!

Vanskelighetsgrad: **lett**

Kostnad: **lav**

Tilberedningstid: **20 minutter**

Porsjoner: **4**

Metode

Vask, trim og blancher kålbladene i ca. 2 minutter i kokende saltvann – pass på at du kutter vekk de tykkeste delene.

Hell av vannet og legg kålbladene på is slik at de beholder den knallgrønne fargen sin.

Grill paprikaen og skjær den i biter og skjær mozzarellaen i terninger.

Lag fyllet til rulladene ved å blande sammen kapers, pinjekjerner, rosiner, mozzarellaen og paprikaen.

Fyll kålbladene og rull dem deretter sammen.

Til slutt sauterer du rulladene med litt vin i en stekepanne

Skrell appelsinene og skjær de i biter.

Strø over litt salt og dander de på serveringsfatet.

Legg de ferdigstekte rulladene over appelsinene og server.

