



Filodeegpakketje met witte kool, gehakt en kaassaus

Datum: 08-04-2019
Type gerecht: Tussengerecht
Samengesteld door: Jan Vercoulen
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 0,5 witte kool
- boter
- peper
- zout
- 1 kg lamsgehakt
- komijn
- 60 g boter
- 80 g bloem
- 7 dl melk
- 200 g gemalen kaas (bv. Emmentaler)
- nootmuskaat (versgeraspt)
- 1 citroen (het sap)
- 2 eieren
- 2 pakken filodeeg
- arachideolie

Bereidingswijze:

Vulling:

Snijd de witte kool in kwarten. Verwijder het buitenste blad. Rasp de kool in dunne sliertjes met een mandoline of zuurkoolrasp. Smelt een klont boter in een hoge pan. Stoof de slierten kool in de boter. Doe er een scheutje water bij en kruid met peper en zout. Roer om. Zet een deksel op de pan en laat de kool op een zacht vuur garen. Prak het lamsgehakt met een vork en kruid met komijn. Zet een tweede pan op het vuur. Smelt een klontje boter en bak het gehakt krokant in de boter.

De kaassaus:

De basis van de kaassaus is een klassieke roux. Smelt de boter in een hete kookpot en voeg er vervolgens de bloem aan toe. Laat het bloemmengsel al roerend “opdrogen”, maar let erop dat de roux niet aanbakt en bruin kleurt. Zodra je een zoete biscuitgeur ruikt, schenk je de melk in de pot. Blijf doorroeren met een garde tot de saus bindt. Wanneer je lang genoeg geroerd hebt, krijg je een gladde bechamelsaus. Roer de gemalen kaas door de warme bechamelsaus. Kruid de saus naar smaak met zout, peper van de molen en (versgeraspte) nootmuskaat. Pers er het citroensap bij.

De filodeegpakketjes:

Laat het gehakt uitlekken in een zeef. Meng het vlees onder de gestoofde witte kool en roer er de kaassaus door. Laat even afkoelen. Splits het ei. Klop de eierdooier los met een scheutje water. Vries het eiwit eventueel in voor later gebruik. Bestrijk een vel filodeeg met eierdooier. Vouw het dubbel. Schep een toef van de kool-gehaktvulling op het vel. Vouw er een hoek schuin overheen,

zodat er een driehoek ontstaat. Druk de randen goed vast. Rol het driehoekje om en herhaal dit tot je bij het einde van de lap deeg bent. Verwarm een flinke scheut arachideolie in een pan. Bak de filodeegpakketjes aan beide kanten goudbruin in de olie. Laat ze uitlekken op keukenpapier.

Serveer de pakketjes met een toef mosterd als dip of geef er een fris slaatje bij.