

Λαχανοντολμάδες Γιαλατζί με κρέμα Ταχίνου



Μμμ λαχανοντολμάδες . Μπορεί να είναι μελαλίδικο φαγητό αλλά σίγουρα αξίζει να παιδευτείς λίγο. Αν έχεις όρεξη για έναν γευστικό , υψίστιμο πειραματισμό με τους λαχανοντολμάδες δοκίμασε αυτή τη συνταγή και χρησιμοποίησε ταχίνι για να κάνεις ακόμη πιο πλούσιο και γευστικό το φαγητό σου!

Υλικά

1 μεγάλο λάχανο μαλακό με λεπτά φύλλα
750 γρ. ρύζι καρολίνα
3 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
1 ματσάκι μαϊντανό
1 ματσάκι κρεμμυδάκια φρέσκα
Χυμός ενός λεμονιού
Δυόσμο, αλάτι, πιπέρι, μπούκοβο
Παρθένο σησαμέλαιο

Λεμονάτη σάλτσα Ταχινιού

Υλικά

1 φλιτζάνι Μακεδονικό Ταχίνι
2 φλιτζάνια από ζωμό του φαγητού

Εκτέλεση

Αφαιρούμε τον κώνο από το κοτσάνι του λάχανου και σε αλατισμένο νερό που βράζει, ζεματάμε το λάχανο για 5-8 λεπτά και στη συνέχεια το βγάζουμε, το στραγγίζουμε και αφαιρούμε τα ζεματισμένα φύλλα. Συνεχίζουμε την ίδια διαδικασία μέχρι να ζεματιστούν όλα τα φύλλα.

Στο τηγάνι αχνίζουμε με σησαμέλαιο τα ψιλοκομμένα φρέσκα και ξηρά κρεμμύδια, προσθέτουμε το μουλιασμένο ρύζι και απομακρύνουμε το σκεύος από τη φωτιά. Αλατοπιπερώνουμε, προσθέτουμε το μαϊντανό και το δυόσμο και ανακατεύουμε. Απλώνουμε τα φύλλα και αφαιρούμε τα χοντρά κοτσάνια εάν υπάρχουν.

Τοποθετούμε σε μία άκρη του πρώτου φύλλου μια κουταλιά της σούπας γέμιση, τυλίγουμε δεξιά και αριστερά τις άκρες και ρολάρουμε, όχι όμως πολύ σφιχτά, τον λαχανοσαρμά.

Σε φαρδιά και χαμηλή κατσαρόλα στρώνουμε μία σειρά από μικρά ή σκισμένα φύλλα και από πάνω τοποθετούμε τους σαρμάδες με το τύλιγμα προς τα κάτω. Αλατοπιπερώνουμε, ρίχνουμε σησαμέλαιο, το χυμό λεμονιού και από πάνω απλώνουμε ξανά τα φύλλα. Προσθέτουμε το ζωμό τόσο όσο να καλύπτονται οι σαρμάδες, σκεπάζουμε το φαγητό με ένα ή δύο πιάτα και από πάνω τοποθετούμε βάρος, έτσι ώστε να βράσουν μέσα στο ζουμί τους. Βάζουμε την κατσαρόλα στη

φωτιά σκεπασμένη και μόλις το φαγητό πάρει βράση, χαμηλώνουμε την φωτιά και μαγειρεύουμε για 45 λεπτά, κουνώντας κάθε τόσο την κατσαρόλα ώστε να έχει συνεχώς περίπου 2 φλιτζάνια ζωμό και ελέγχοντας μήπως κολλήσει το φαγητό. Στη συνέχεια χτυπάμε στο blender το ταχίνι, προσθέτοντας σιγά-σιγά το χλιαρό λεμονάτο ζωμό του φαγητού κα με αυτή τη σάλτσα ταχινιού, αντί για αυγολέμονο, σερβίρουμε τους λαχανοσαρμάδες.