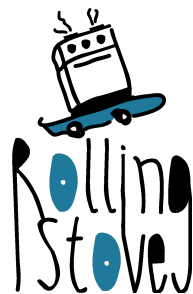




Λαχανοντολμάδες με κιμά κοτόπουλο και λουκάνικο τύπου Μυκόνου  
αρωματισμένο με μάραθο και θρούμπι Μουτεβελή

<b>Υλικά: για την προετοιμασία του λάχανου</b>	<b>Εκτέλεση</b>
<b>1 λευκό λάχανο σχετικά μεγάλο λίγο αλάτι</b>	Λάχανο - Προετοιμασία <ol style="list-style-type: none"><li>1. Παίρνουμε το λάχανο και με ένα μαχαίρι αφαιρούμε το σκληρό κοτσάνι στην κάτω πλευρά του.</li><li>2. Το βάζουμε σε μια κατσαρόλα, καλύπτουμε με νερό και αλατίζουμε γενναιόδωρα.</li><li>3. Φέρνουμε σε βρασμό και αφαιρούμε σιγά σιγά τα φύλλα που μαγειρεύονται.</li><li>4. Από τη στιγμή που θα πάρει βράση το νερό, υπολογίζουμε πως ανα 2- 3 λεπτά θα έχουμε και 1 - 2 φύλλα έτοιμα.</li><li>5. Τα κρυώνουμε σε κρύο νερό, τα στραγγίζουμε και τα κρατάμε στην άκρη για το τύλιγμα του λαχανοντολμά.</li></ol>
<b>για τη γέμιση</b>	Γέμιση <ol style="list-style-type: none"><li>1. Κόβουμε σε κύβους το ξερό κρεμμύδι και το φινόκιο, σε λεπτές φέτες το φρέσκο κρεμμύδι, ψιλοκόβουμε το τζίντζερ, το μαϊντανό και τον άνηθο.</li><li>2. Παίρνουμε ένα μπολ και βάζουμε μέσα τον κιμά μαζί με όλα τα παραπάνω μυρωδικά και λαχανικά που κόψαμε.</li><li>3. Προσθέτουμε το αλάτι, το καυτερό πιπέρι, το ρύζι, το αυγό, την παρμεζάνα, τα ξύσματα από το λεμόνι, το λάιμ και το πορτοκάλι και το ελαιόλαδο.</li><li>4. Ανακατεύουμε και ζυμώνουμε πολύ καλά τον κιμά.</li><li>5. Κόβουμε το λουκάνικο σε κύβους και το προσθέτουμε και αυτό στη γέμιση.</li><li>6. Ανακατεύουμε και κρατάμε στην άκρη μέχρι να γεμίσουμε τα φύλλα από το λάχανο.</li></ol>



<p>150g λουκάνικο τύπου Μυκόνου με μάραθο και θρούμπι</p> <p><b>για το τύλιγμα και το βράσιμο</b></p>	<p>Τύλιγμα και Βράσιμο</p>
<p><b>ζεματισμένα φύλλα λάχανο</b> (βλέπε παραπάνω παρασκευή)</p> <p><b>Γέμιση για τον λαχανοντολμά</b> (βλέπε παραπάνω παρασκευή)</p> <p><b>1 πορτοκάλι</b> <b>κοτσάνια από φινόκιο</b> <b>½ κρεμμύδι ξερό</b> <b>2 κ. σ. ελαιόλαδο</b> <b>ζωμό κοτόπουλο</b></p> <p><b>για το αυγολέμονο</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Παίρνουμε τα ζεματισμένα φύλλα και αφαιρούμε τα χοντρά κοτσάνια με ένα μαχαίρι.</li><li>2. Τοποθετούμε το φύλλο σε έναν πάγκο ή ξύλο κοπής και βάζουμε μια καλή κουταλιά από το μείγμα μας.</li><li>3. Τυλίγουμε το λαχανοντολμά, κλείνοντας απο΄τις 2 πλευρές (ώστε να κρατηθεί μέσα η γέμιση) και στη συνέχεια, σα να κάνουμε ρολάκι.</li><li>4. Συνεχίζουμε μέχρι να τελειώσει η γέμιση και τα φύλλα.</li><li>5. Τα περίσσια φύλλα που μπορεί να μας μείνουν ή κάποια κομμάτια που έχουν σπάσει, τα βάζουμε στον πάτο μιας κατσαρόλας, και πάνω τους στρώνουμε τους λαχανοντολμάδες μας.</li><li>6. Βάζουμε ένα πορτοκάλι κομμένο στα 4 μέσα στην κατσαρόλα, ½ περίπου κρεμμύδι ξερό κομμένο σε φέτες και τα πράσινα κομμάτια από το φινόκιο που δεν χρησιμοποιήσαμε παραπάνω.</li><li>7. Καλύπτουμε τους λαχανοντολμάδες με νερό ή ζωμό κοτόπουλο και βάζουμε από πάνω τους ένα πιάτο για να μη κουνιούνται στο βράσιμο.</li><li>8. Βράζουμε για περίπου 35΄ σε μέτρια φωτιά.</li><li>9. Αφαιρούμε το πιάτο και γυρνάμε λίγο την κατσαρόλα ώστε με μία κουτάλα να αφαιρέσουμε το ζωμό που θα μας χρειαστεί για το αυγολέμονο.</li></ol> <p>Αυγολέμονο</p>
<p>300g ζωμό μαγειρέματος 2 αυγά χυμό από 1 λεμόνι 15g corn flour 2 κ. σ. νερό</p> <p><b>για το σερβίρισμα</b></p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Βάζουμε σε μία μπασίνα τα αυγά.</li><li>2. Σε ένα άλλο σκεύος ανακατεύουμε το corn flour μαζί με το νερό (κρύο).</li><li>3. Ρίχνουμε το μείγμα του corn flour στα αυγά και ανακατεύουμε με έναν αυγοδάρτη.</li><li>4. Προσθέτουμε σταδιακά τον βραστό ζωμό του μαγειρέματος ώστε να ανέβει η θερμοκρασία και να μην ψηθεί το αυγό.</li><li>5. Επαναφέρουμε το μείγμα στην κατσαρόλα με τους λαχανοντολμάδες.</li><li>6. Τώρα με προσοχή, ζεσταίνουμε ξανα τους λαχανοντολμάδες μέχρι να κοχλάσει και όχι να βράσει ώστε να ψηθεί το αυγό, και να δέσει η σάλτσα αλλά να μην κόψει.</li><li>7. Διορθώνουμε την οξύτητα με χυμό λεμόνι και δοκιμάζουμε αν η σάλτσα χρειάζεται παραπάνω αλάτι και πιπερι.</li></ol> <p>Σερβίρισμα</p>
	<p>Τοποθετούμε τους λαχανοντολμάδες σε ένα πιάτο και τους σκεπάζουμε με αρκετή σάλτσα προσθέτοντας αν θέλουμε λίγα φυλλαράκια άνηθο ή κάποιο αρωματικό λάδι.</p> <p>Προαιρετικά θα μπορούσαμε να συνδυάσουμε με εξτρα λουκάνικο το οποίο έχουμε τσιγαρίσει ή ψήσει στη σχάρα.</p>



### **Tip**

Στα λουκάνικα τύπου Μυκόνου κυριαρχούν στη γεύση μυρωδικά της ελληνικής φύσης όπως το θυμάρι, το θρούμπι και ο μάραθος. Με ούζο γίνονται ο καλύτερος συνδυασμός.