

CANNELLONI GEVULD MET QUORN EN FIJNE GROENTJES EN EEN TOMATENSAUS MET SPINAZIE

Benodigheden (8 personen – 25 rolletjes)

- 1/2 kleine venkel
- 2 wortels
- 1 à 2 eieren
- 350 gr quorn fijngehakt
- dragon, paprikapoeder, nootmuskaat
- 300 gr ricotta
- handvol dragon

saus

- 7 dl passata
 - 2 dl groentefond
 - glas rode wijn
 - 200 gr spinazie
 - 3 teentjes look
 - 4 sjalotten
 - groene olijven en kappertjes
 - Italiaanse kruiden, oregano, cayennepeper, paprikapoeder
-
- cannelloni rolletjes
 - gemalen parmesan

Bereidingswijze

- venkel en wortel in zeer fijne stukjes snijden
- stukjes venkel en wortel stoven in een klein beetje olijfolie tot deze beetbaar zijn, laten afkoelen
- dragon fijn hakken
- quorn mengen met de groenten, ricotta en dragon
- eieren loskloppen en onder het quornmengsel mengen
- alles op smaak brengen met paprikapoeder, zout, peper en nootmuskaat
- cannelloni vullen met dit mengsel met behulp van een spuitzak

saus

- fijngehakte sjalotjes en look aanstoven in olijfolie
- passata, wijn en groentefond toevoegen en aan de kook brengen
- kruiden met Italiaanse kruiden, cayennepeper, oregano en paprika
- alles ongeveer 20 à 30 min laten sudderen

Bodem van een ingevette ovenschotel bedekken met deze saus, rolletjes er boven op leggen (niet te dicht bij elkaar) schotel afdekken en in een ½ uurtje op 180° in de oven laten gaar worden

Spinazie in reepjes snijden, olijven in rondjes, de rest van de saus afwerken met de spinazie, olijven en kappertjes, nog even laten doorkoken.

rolletjes op de borden schikken en de afgewerkte saus er overscheppen, bestrooien met parmesan

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

