

Cannello-ni? Cannello-wel!



Ingrediënten:

- 650 g Parijse champignons
- 400 g ajuin
- 400 g rode paprika
- 2 el Brugge Boter, ongezouten rol
- 3 teentjes knoflook
- 5 tl rijstgriesmeel
- 12 gedroogde lasagnebladen
- 1 prei
- 4 dl halfvolle room
- 1 el sojasaus
- 1 el citroensap
- 75 g Brugge Oud
- peper en zout

Préparation:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Maak de champignons schoon. Let op dat je dat met een borsteltje of stukje keukenpapier doet en niet onder water. Snijd de champignons in schijfjes.
3. Hak de ajuin fijn. Schil de paprika en snijd deze in kleine stukjes.
4. Doe de Brugge Boter in een pan en stooft de ajuin tot deze glazig is. Voeg daarna 2 fijngehakte teentjes knoflook, de champignons en de paprika toe en laat alles gaar stoven met het deksel op de pan. Kruid daarna de groenten af met peper en de sojasaus.
5. Voeg het rijstgriesmeel toe en laat dit binden met het kookvocht.
6. Hak 1 teentje knoflook fijn. Snijd het wit van de prei in schijfjes. Stooft alles aan in een potje met gesmolten Brugge Boter en giet de halfvolle room en het citroensap erbij.
7. Kruid af met peper en zout.
8. Kook de lasagnebladen kort in gezouten water. Let erop dat je dit één voor één doet, anders kleven ze aan elkaar. Achteraf koel je de lasagnebladen in een bakje met water en ijs.
9. Vet een ovenschaal in met wat Brugge Boter. Leg de gekookte lasagnebladen naast elkaar en vul ze met het groentemengsel. Rol de bladen toe en leg ze één per één in de ovenschaal. Verdeel de saus over de cannelloni. Rasp de Brugge Oud en bestrooi deze over de cannelloni en de saus.
10. Bak dit 30 minuten in de oven tot dat de Brugge Oud goudbruin ziet.

Klaar is kaas!

4 personen
45 min
Plat principal
3