



CANNELLONI MET ROMIGE SPINAZIE-CHAMPIGNONVULLING met verse lasagnebladen en Italiaanse kruiden



Champignons ✨



Knoflookteen



Spinazie ✨



Mascarpone ✨



Geraspte belegen
kaas ✨



Passata



Italiaanse kruiden



Verse
lasagnebladen ✨

Totaal voor 2 personen:
50 min.



Family

Gemakkelijk



Veggie

Eet binnen 5 dagen

Vandaag maak je geen lasagne van de verse lasagnebladen, maar gebruik je ze voor cannelloni. Een Italiaans gerecht dat lijkt op lasagne, maar in plaats van laagjes maak je rolletjes. De volle saus met mascarpone en bloem rol je in een half lasagneblad. Daarna top je het af met kaas en laat je deze smelten in de oven. Om je vingers bij af te likken!

BEGIN — GOED

BENODIGDHEDEN

Hapjespan, vergiet, kom en ovenschaal.

Laten we beginnen met het koken van de **cannelloni met romige spinazie-champignonvulling**.



1 VOORBEREIDEN

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snijd de **champignons** heel fijn. Pers de **knoflook** of snijd fijn.



2 GROENTEN BAKKEN

Verhit ½ el olijfolie per persoon in een hapjespan op middelhoog vuur. Fruit de **knoflook** 1 minuut en voeg dan de fijngesneden **champignons** toe. Bak de **champignons** in 4 – 5 minuten zacht en voeg dan ⅓ van de **spinazie** in delen toe (de rest gebruik je in stap 4). Bak de **spinazie** 2 – 3 minuten mee, of totdat de bladeren geslonken zijn. Leg het geheel in een vergiet en laat afkoelen tot gebruik.



4 CANNELLONI MAKEN

Snijd ondertussen de **lasagnebladen** in de breedte door de helft zodat je verschillende stroken van ongeveer 20 cm lang krijgt. Leg de stroken op een snijplank en verdeel eerst het mascarpone-kaasmengsel erover. Leg dan de overige rauwe **spinazie** erop en verdeel vervolgens het spinazie-champignonsmengsel erover. Rol ze daarna op.



5 OVENSCHOTEL AFMAKEN

Giet een klein beetje van de **passata** in de ovenschaal en leg de cannelloni hierop. Giet vervolgens de rest van de **passata** eroverheen en bestrooi met de overige **kaas**. Bak de cannelloni 20 – 25 minuten in de oven, of totdat ze gaar zijn.



3 VULLING MAKEN

Meng de **mascarpone** en de helft van de **belegen kaas** in een kom. Meng het geheel goed door en breng op smaak met peper en zout. Voeg de **passata** toe aan dezelfde hapjespan op middelhoog vuur en meng met ½ el zwarte balsamicoazijn per persoon, ¼ bouillonblokjes per persoon, 1 ½ tl **Italiaanse kruiden** per persoon en 2 el water per persoon. Kook het geheel 4 – 5 minuten.



6 SERVEREN

Schep de cannelloni uit de schaal en verdeel over de borden.

1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Champignons (g) *	125	250	375	500	625	750
Knoflookteen (st)	½	1	1½	2	2½	3
Spinazie (g) 23 *	100	150	200	250	350	400
Mascarpone (g) 7 *	45	90	135	180	225	270
Geraspte belegen kaas (g) 7 *	25	50	75	100	125	150
Passata (pak)	½	1	1½	2	2½	3
Italiaanse kruiden (tl)	1½	3	4½	6	7½	9
Verse lasagnebladen (g) 1) 3) *	125	250	375	500	625	750

Zelf toevoegen

Olijfolie (el)	½	1	1½	2	2½	3
Groentebouillonblokjes (st)	¼	½	¾	1	1¼	1½
Zwarte balsamicoazijn (el)	½	1	1½	2	2½	3

Peper & zout naar smaak

* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN PER PORTIE PER 100 g

Energie (kJ/kcal)	3395 / 812	668 / 160
Vet totaal (g)	41	8
Waarvan verzadigd (g)	22,1	4,3
Koolhydraten (g)	79	16
Waarvan suikers (g)	7,1	1,4
Vezels (g)	7	1
Eiwit (g)	29	6
Zout (g)	2,3	0,5

ALLERGENEN

1) Glutenbevattende granen 3) Eieren 7) Melk/lactose

Kan sporen bevatten van: 23) Selderij

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Neem gerust contact op via de website of via onze social-mediakanalen.

