

# Recept: Cannelloni met boerenkool, champignons en pompoenpuree



Een heerlijke vegetarische ovenschotel met geroosterde pompoenpuree, gevulde cannelloni met boerenkool en champignons, overgoten met een romige kaassaus.

Bron: Dagelijkse kost.be



Aantal personen: 2



Tijd: 85 minuten



Moeilijkheid: Gemiddeld

## Ingrediënten:

<input type="checkbox"/> Bloem	60 g	
<input type="checkbox"/> Melk	0,7 l	
<input type="checkbox"/> Pompoen	500 g	in stukken, zonder schil
<input type="checkbox"/> Paprikapoeder	1 snuifje	
<input type="checkbox"/> Tijm, Rozemarijn, Laurier	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Boerenkool	500 g	zonder nerven
<input type="checkbox"/> Sjalotten	1	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Look	1 teentje	gesnipperd
<input type="checkbox"/> Boschampignons	400 g	
<input type="checkbox"/> Nootmuskaat	1 snuifje	
<input type="checkbox"/> Ricotta	200 g	
<input type="checkbox"/> Boter	50 g	
<input type="checkbox"/> Parmezaanse kaas	100 g	

<input type="checkbox"/> Pastavellen (verse)	250 g	voor lasagne
<input type="checkbox"/> Panko	50 g	
<input type="checkbox"/> Peper en zout	Naar smaak	
<input type="checkbox"/> Olijfolie	Naar smaak	

# Bereidingswijze

## Pompoen Roosteren

- Snijd de pompoen in stukken en verwijder de schil.
- Leg de stukken pompoen in een ovenschaal en besprenkel met olijfolie.
- Kruid de pompoen met gerookt paprikapoeder, tijm, rozemarijn, enkele blaadjes laurier, peper en zout.
- Rooster de pompoen in de ovenschaal 30 minuten in een voorverwarmde oven van 180°C.

## Vulling Bereiden

- Snijd de nerven uit de bladeren van de boerenkool, snipper de kool fijn en was alles. Kook de kool in gezouten water. Spoel onder koud water en laat uitlekken.
- Pel de sjalot en de look. Laat een klont boter smelten in een pan, snipper de sjalot en de look fijn en stoof ze in de boter. Voeg de champignonmengeling toe.
- Voeg de boerenkool toe aan de champignons. Laat meestoven en kruid met peper, zout en nootmuskaat.
- Haal van het vuur. Schep de ricotta eronder en meng alles goed.

## Kaassaus Maken en Cannelloni Vullen

- Laat 50 g boter smelten en voeg de bloem toe, meng tot een stevige roux en blus met de melk.
- Breng de saus al roerend aan de kook, kruid met peper, nootmuskaat en eventueel zout en meng de Parmezaanse kaas eronder.
- Leg de vellen pasta open op een werkvlak en schep ongeveer 2 eetlepels van de vulling van boerenkool en champignons op de lasagnevellen.
- Rol ze op tot cannelloni's.

## Samenstellen en Afbakken

- Haal de pompoen uit de oven, verwijder de takjes rozemarijn, tijm en blaadjes laurier en ga er grof met een pureestamper door.
- Strijk de puree open met een lepel zodat de volledige bodem bedekt is met een laag pompoenpuree.
- Leg de cannelloni's op de pompoenpuree en giet de kaassaus erover.
- Bestrooi het geheel met panko.
- Gratineer het gerecht nog 25 minuten in de oven. Serveer direct!