



Elvea, een feest uit Italië

Cannelloni



Ingredienten voor Personen

| | |
|--------------|--------------------------------------|
| 1 | ui |
| 2 teentjes | look |
| 1 stengel | selder |
| 1 grote | wortel |
| 1 theelepel | Elvea tomatenconcentraat |
| 1 | vers kruidentuiltje |
| 0,50 glazen | rode wijn |
| | olijfolie |
| 400 ml | ELVEA Passata Rustica kruidentuiltje |
| 2 eetlepels | boter |
| 3 eetlepels | bloem |
| 2 cl | melk |
| 125 g | kaas (emmentaler) |
| 1 theelepel | nootmuskaat |
| 10 | cannellonibuisjes |
| | peper |
| | zout |
| 2 theelepels | oregano |
| 300 g | gehakt |
| 50 g | Parmezaanse kaas |
| | verse basilicum |

Bereiding

Snijd de look, ui, selder en wortel in stukken. Doe ze in de blender met de tomatenpuree en mix tot een fijne pasta. Doe een scheutje olijfolie in een kookpot en bak daarin de groentenpasta aan op een zacht vuurtje zodat alle smaken vrijkomen. Voeg het kruidentuiltje toe. Blus met rode wijn en laat inkoken tot de helft. Voeg daarna de passata toe en laat een halfuurtje pruttelen. Maak je de saus de avond ervoor, dan is die nog beter!

Smelt de boter in een sausspannetje. Voeg de bloem toe en roer goed tot je kruimels hebt. Blus met de melk en roer tot je een dikke saus hebt. Voeg de (emmentaler)kaas toe. Kruid met zout, peper en nootmuskaat.

Kruid het gehakt met oregano, peper en zout. Het is erg belangrijk dat je het gehakt goed kneedt en mengt.





Elvea, een feest uit Italië

Op die manier blijft het sappig doordat het vet goed verdeeld is. Vul de buisjes met een theelepel of door een hoopje met je hand er in te duwen tot wanneer ze vol zijn.

Bedek de bodem van de ovenschaal met een laag tomatensaus. Leg de buisjes er in en overgiet met de witte saus. Werk af met de parmezaanse kaas en plaats 20-25 minuten in een oven van 200 graden (zie verpakking). Werk af met basilicum.

Recept info: The Messy Chef

