

Ingrediënten

Origineel recept : Pasta - Cannelloni met courgette

Aantal personen:	4
Bereidings tijd:	65
Menugang:	hoofdgerecht

- 1 courgette
- 250 gr ricotta
- 2 eierdooiers
- 1 theel suiker
- Peper en zout
- Verse basilicum
- Scheutje olijfolie
- 150 ml slagroom
- 2 teentjes knoflook
- Snufje nootmuskaat
- 250 gr champignons
- 16 cannelloni pijpjes
- 100 gr geraspte kaas
- 800 gr gepelde tomaten uit blik

Recept

1. Verwarm de oven op 180 graden. Snijd de courgette en champignons in hele kleine stukjes van ca 0,5 cm. Hak 1 knoflookteentje fijn en fruit deze even aan in olijfolie.
 2. Voeg de courgette en de champignons toe. Breng op smaak met wat peper en zout en bak ongeveer 7 minuutjes totdat de groente wat is geslonken en het vocht grotendeels verdamppt is.
 3. Schep het groentemengsel in een kom en laat even afkoelen. Doe een beetje olijfolie in dezelfde pan en fruit het andere fijngehakte teentje knoflook aan.
 4. Doe de tomaten in een pan en roer de suiker er door. Snijd de verse basilicum fijn en voeg toe aan de tomatensaus en breng op smaak met wat peper en zout.
 5. Laat de saus 10 minuten pruttelen. Ondertussen kun je de vulling maken door de gebakken groenten te mengen met de ricotta. Voeg 1 eierdooier toe en een snufje nootmuskaat.
 6. Vul de cannelloni pijpjes met een klein lepeltje of maak van een plastic zakje een spuitzak door er een hoekje af te knippen. Leg de gevulde pijpjes zolang op een bord. Schep de tomatensaus in een grote ovenschaal.
 7. Druk de cannelloni pijpjes er lichtjes in. Klop de andere eierdooier met de slagroom en geraspte kaas door elkaar met een vork of garde.
 8. Giet dit mengsel over de cannelloni en zet de ovenschaal ongeveer 20 minuten in de oven totdat de bovenkant licht bruin is gekleurd.
- TIP: Ook lekker met een frisse salade.



Bron



http://www.receptenvandaag.nl/user/recepten/624/cannelloni_met_courgette
14/08/2013

Info

Originele recept met cannelloni. Hier gemaakt met spaghetti.
Spaghetti al dente + de tomatensaus
Erop het ricotta mengsel
En bovenaan het kaas/room mengsel
180 ° C - 15 minuten in oven

Fotos

