Preicannelloni met spinazie en mascarpone

Met geurige tijm en basilicum

Vandaag maken we iets anders met lasagnebladen dan je gewend bent - geen laagjes, maar rolletjes. Je maakt een dikke preisaus met mascarpone en bloem, die je vervolgens oprolt in een half lasagneblad. Daarna garneer je de cannelloni met kaas en laat je deze smelten in de oven.

❄ bewaar in de koelkast

- 40-45 min
- veel handelingen
- eet binnen 3 dagen
- kind-vriendelijk
- vegetarisch

❄ ☐ Prei

❄ ☐ Verse tijm

❄ ☐ Spinazie

❄ ☐ Mascarpone

❄ ☐ Lasagnebladen

❄ ☐ Grana padano

❄ ☐ Verse basilicum

☐ Rode ui

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Rode ui (st)	½	1	1½	2	2½	3
Prei (st)	1½	3	4½	6	7½	9
Verse tijm (takjes) 23)	3	6	9	12	15	18
Spinazie (g) 23)	50	100	150	200	250	300
Mascarpone (g) 7)	30	60	90	120	150	180
Lasagnebladen (st) 1) 3)	2	4	6	8	10	12
Grana padano, vlokken (g) 3) 7)	25	50	75	100	125	150
Verse basilicum (blaadjes) 23)	4	8	12	16	20	24
Roomboter (el)*	1	2	2	3	3	4
Bloem (el)*	1	2	3	4	5	6
Olijfolie (el)*	½	1	1½	2	2½	3
Extra vierge olijfolie*			Naar smaak			
Peper & zout*			Naar smaak			

* Zelf toevoegen

Allergenen
1) Gluten 3) Eieren
7) Melk/lactose
Kan sporen bevatten van
23) selderij.

Benodigdheden
Pan met deksel, wok of hapjespan, ovenschaal, vergiet

Voedingswaarden

	Energie kJ / kcal	Vetten (g)	Waarvan verzadigd (g)	Koolhydraten (g)	Waarvan suikers (g)	Vezels (g)	Eiwitten (g)	Zout (g)
Portie *	3456 / 826	38	23,2	81	17,7	16	31	0,4
100 g **	379 / 91	4	2,5	9	1,9	2	3	0,0

* Per persoon per portie | ** Per 100 gram

1 Verwarm de oven voor op 190 graden en breng in een pan met deksel ruim water aan de kook voor de lasagnebladen.

2 Snipper de rode ui. Snijd de prei in ringen en ris de tijmblaadjes van de takjes.

3 Verhit de roomboter in een wok of hapjespan en bak de rode ui, prei, tijm en bloem 2 - 3 minuten op middelhoog vuur. Voeg 100 ml water per persoon toe en bak nog 5 minuten. Voeg daarna de spinazie (eventueel in delen) toe en laat al roerend iets slinken. Roer de mascarpone erdoor en verhit nog 2 minuten.

4 Vet de ovenschaal in met olijfolie. Halveer de lasagnebladen en kook 1 minuut zacht in de pan met het kokend water. Giet af met behulp van een vergiet, spoel af onder koud stromend water en laat uitlekken.

5 Schep 1½ el preisaus op een half lasagneblad en rol op tot een rolletje. Leg het rolletje in de ovenschaal en herhaal dit met de overige lasagnebladen en saus. Schep de overige saus over de rollen en bedek met de grana padano.

6 Bak de preicanneloni 10 -15 minuten in de oven. Scheur ondertussen het basilicum klein.

7 Verdeel de canneloni over de borden. Garneer met het basilicum en extra vierge olijfolie naar smaak.

Tip! Vind je dit gerecht te veel werk? Maak dan een spinazie-preilasagne en bak 10 - 15 minuten in de oven.