

Beste kookvrienden,
Om af te stappen van de klassieke hespenrolletjes...

Cannelloni met witloof, paardenfilet en mimolette kaas.

Ingrediënten voor 4 personen

- 8 blaadjes lasagne
- 3 dikke stronken witloof
- Klein gesnipperde sjalot
- ½ eetlepel suiker
- Sap van ½ citroen
- 8 sneetjes filet d'Anvers (gerookt paardenfilet)
- 2,5 dl room
- 150 gr geraspte mimolette kaas
(In dit recept gaat het mij om de diep oranje kleur van de kaas Cheddar of Mont d'or kaas of gewone gruyèrekaas kan natuurlijk ook.)
- Teentje look in twee gensneden
- Boter
- Perper, zout en nootmuskaat

Bereiding:

- Kook de blaadjes lasagne in ruim kokend water
- Spoel ze af in koud water en laat ze uitlekken op een theedoek
- Snipper de witloof fijn en bak het gaar in een klontje boter, samen met de gesnipperde sjalot, de suiker, het citroensap samen met een snuifje zout en peper en muskaatnoot.
- Laat het witloofmengsel afkoelen
- Leg een sneetje filet d'Anvers op elk blaadje lasagne
- Verdeel de vulling op het vlees en rol op tot een cannelloni
- Schik de callenonis in een vuurvaste schotel en giet er de room over en bestrooi met de geraspte kaas
- Gaar 20 minuten in een voorverwarmde oven op 180°C

Laat het jullie smaken.

Jullie gastronom en hobbykok

Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be

