



Cannelloni met geroosterde pompoen en gorgonzola

2 PERSONEN

 75 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  1 hakaido pompoen (± 750 g)
-  50 g boter
-  500 ml volle melk
-  ½ fles passata à 700 ml
-  200 g gorgonzola piccante in stukjes
-  250 g verse lasagnevellen uit de koeling
-  1 bol mozzarella à 125 g in plakjes
-  25 g Parmezaanse kaas geraspt
-  tijm of basilicum om te bestrooien
-  2 el olijfolie
-  50 g bloem

MATERIAAL: bakplaat, ovenschaal 20×20 cm

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 220°C.
2. Halveer de pompoen en lepel de pitten en de draden eruit.
3. Snijd de pompoen in stukken van 4-5 cm.
4. Leg ze op een bakplaat en besprenkel met de olijfolie.
5. Rooster de pompoen in de oven in 15 minuten gaar.
6. Smelt intussen de boter in een sauspan.
7. Voeg de bloem toe en bak 2 minuten zonder te kleuren.
8. Schenk langzaam en al kloppende met een garde de koude melk erbij en klop tot een gebonden, gladde saus.
9. Laat 3-4 minuten zachtjes koken.
10. Breng op smaak met zout en peper.
11. Schenk de passata in de ovenschaal.
12. Neem de pompoen uit de oven.
13. Verlaag de oventemperatuur naar 200°C.
14. Rol de pompoen en gorgonzola in de lasagnevellen.
15. Leg de cannelloni in de tomatensaus.
16. Schenk de bechamelsaus over de cannelloni.
17. Verdeel de mozzarella erover en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
18. Bak de cannelloni in de oven goudbruin en gaar in 30 minuten.
19. Haal uit de oven en bestrooi met tijm of basilicum.

BRON: deliciousmagazine.nl

