



Cannelloni met groene asperges en geitenkaas

2 PERSONEN

🕒 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 6 verse pastavellen
- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 6 plakken parmaham
- 🍴 20 g bloem
- 🍴 15 g boter
- 🍴 200 ml melk
- 🍴 100 g geitenkaas
- 🍴 peper en zout
- 🍴 ½ zakje croutons a 50 gr

MATERIAAL: ovenschaal

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de lasagnevellen 3 minuutjes voor in een pan met kokend water en laat ze daarna uitlekken, let op: leg ze niet op elkaar anders plakken ze aan elkaar vast.
2. Snijd de laatste cm van de groene asperges (schillen is niet nodig) en kook ze 5 minuten in een pan met water.
3. Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe en bak de roux 2 minuutjes.
4. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij en roer tot een gladde saus met een garde.
5. Voeg dan $\frac{3}{4}$ van de geitenkaas toe aan de saus en laat deze opnemen.
6. Breng de geitenkaas saus op smaak met peper en zout.
7. Verwarm de oven op 200°C.
8. Leg een lasagnevel op een snijplank en leg een plak parmaham hierop.
9. Leg hier 3 a 4 asperges op en rol op.
10. Herhaal dit met de rest.
11. Verdeel een dun laagje saus over de bodem van de ingevette ovenschaal.
12. Leg de pastarolletjes hier in.
13. Giet de rest van de geitenkaassaus er over, het is mooi om de uiteinden van de asperges vrij te laten.
14. Kruimel de rest van de geitenkaas er over en de croutons.
15. Bak de cannelloni met asperges 15 minuten in de oven tot de croutons bruin kleuren.

TIP: Lekker met een frisse salade er bij. Laat voor een vegetarische variant de parmaham achterwege.

BRON: leukerecepten.nl

