



## Cannelloni met groene asperges, geitenkaas en ham

### 2 PERSONEN

🕒 75 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 350 g groene asperges
- 🍴 3 el olijfolie
- 🍴 1 teentje knoflook, fijngesneden
- 🍴 35 g bloem
- 🍴 450 ml volle melk
- 🍴 6 lasagnebladen vers
- 🍴 6 plakken dunne parmaham
- 🍴 75 g geitenkaas zachte en verse
- 🍴 2 el Parmezaanse kaas

**MATERIAAL:** ovenschaal ingevet

### ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 180°C.
2. Snijd het houtachtige uiteinde van de asperges.
3. Kook ze in water met zout in 4-5 minuten (afhankelijk van de dikte) net beetgaar.
4. Neem de asperges uit het kookwater en laat goed uitlekken.
5. Verhit in een sauspan de olijfolie.
6. Bak de knoflook ± 2 minuten zachtjes.
7. Voeg de bloem toe en bak ± 2 minuten zachtjes mee zonder te kleuren.
8. Schenk langzaam en al kloppend met de garde de melk erbij en klop tot een gladde, gebonden saus.
9. Kook de saus nog 1 minuut en breng op smaak met zout en peper.
10. Schep een dunne laag bechamelsaus in de ovenschaal.
11. Leg voor de cannelloni op elk lasagneblad 1 plakje ham, 2-3 asperges (afhankelijk van de dikte) en een beetje geitenkaas.
12. Rol ze op en leg naast elkaar op de bechamelsaus.
13. Maak op dezelfde manier nog 5 cannelloni en leg ze naast elkaar in de ovenschaal.
14. Schenk de rest van de bechamelsaus erover en bestrooi met de kaas en peper naar smaak.
15. Bak de cannelloni in de voorverwarmde oven in 35-40 minuten goudbruin en gaar.

**BRON:** [deliciousmagazine.nl](http://deliciousmagazine.nl)

