



CANNELONI MANICOTTI

Recept afkomstig van Verstegen Spices & Sauces BV

Ingrediënten:

- 25 stuks cannelloni - 1.000 gram runder snippers (max. 20 procent vet) - 150 gram gorgonzola - 60 gram Verstegen Fresh Paste Bolognese (artikelnr. 443103) - Verstegen Italiaanse kruiden- & tomatensaus (artikelnr. 116702)
- Verstegen Decoratiemix France (artikelnr. 284902)

Bereidingswijze:

Maal de vers en licht aangevoren rundersnippers door de grove plaat en meng ze met de afgewogen hoeveelheid Fresh Paste Bolognese. Draai ze vervolgens door de 3mm plaat. Verhit wat olie in een pan, bak het gehakt rul en koel dit goed terug. Vul met behulp van een stopbus de cannelonirollen met het gehaktmengsel tot een gewicht van 50 gram per canneloni. Plaats de canneloni's in een ovenschaal en bedek ze met de Italiaanse kruiden en tomatensaus. Strooi hier de blokjes gorgonzola en decoratiemix France overheen en gaar de canneloni's afgedekt met aluminiumfolie in een voorverwarnde oven van 160 °C gedurende 40 minuten. Daarna het gerecht goed terugkoelen en op de gewenste wijze presenteren.

Consumenten bereidingsadvies:

Verwarm het gerecht in een voorverwarnde oven van 140°C gedurende 10 à 12 minuten. De Canneloni Manicotti kan ook in de magnetron worden opgewarmd.

Serveertip:

Lekker met een salade van tomaten, basilicum en mozzarella.