

Cannelloni met gehaktsaus



Bereidingstijd: 50 min **Personen:** 4 **Categorie:** Pasta **Gerecht type:** Ovenschotel

Per portie: nnb

Ingrediënten

- olijfolie
- 350 gr gehakt
- komijnpoeder
- 1 tl Italiaanse kruiden
- 1 tl gedroogde peterselie
- 1½ tl paprikapoeder
- 1 tl knoflookpoeder
- 1 tl uienpoeder
- zout
- 1 gele ui
- 400 gr gezeefde tomatensaus
- 150 ml water
- 15 gr honing
- roomboter
- 30 gr bloem
- 500 ml melk
- 50 gr Parmezaanse kaas
- zout
- zwarte peper

Bereiding

1. Gehaktsaus

Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur. Voeg het gehakt, komijnpoeder, de Italiaanse kruiden, gedroogde peterselie, paprikapoeder, knoflookpoeder, uienpoeder en het zout toe. Bak 3-4 minuten. Voeg de gele ui toe en bak 4 minuten. Voeg de gezeefde tomatensaus en het water toe. Kook tot de saus is ingedikt. Voeg als laatst de honing toe en meng goed. Laat het gehaktmengsel even afkoelen.

2. Bechamelsaus

Smelt de roomboter in een koekenpan op laag vuur. Voeg de bloem toe en meng 1 minuut, al roerend, met een garde. Voeg de melk toe en roer tot een geheel. Wanneer het dik is, voeg je de Parmezaanse kaas toe. Roer tot er een mooie gladde saus is ontstaan. Breng de saus op smaak met zout en zwarte peper. Meng goed.

Doe het (afgekoelde) gehaktmengsel alvast in een spuitzak om de cannelloni te vullen.

Verdeel een dun laagje bechamelsaus over de ovenschaal. Neem een cannelloni en spuit deze vol met het gehaktmengsel. Leg het buisje neer in de saus. Herhaal de werkwijze en leg ze allemaal naast elkaar. Schep de bechamelsaus erover en bestrooi met geraspte mozzarella.

Bedek de ovenschaal met een vel bakpapier met daarover een vel aluminiumfolie. Zet de cannelloni met gehakt in een voorverwarmde oven op 180 °C. Bak 35-45 minuten.