

Vegetarische cannelloni / Vegetarian cannelloni



De boodschappen

2 bananen sjalotten

250 gram paddestoelenmix

1 grote aubergine

6 roma tomaten

1 eetlepel bruine basterd suiker

snuf chilivlokken

bosje koriander

olijfolie om in te bakken

60 ml (kook) room

100 gram blauwe schimmelkaas

3 eetlepels appelazijn

2 teentjes knoflook

1 eetlepel tomatenpuree

zeezout en gemalen zwarte peper

Het originele recept voor vegetarische cannelloni van [Michel Roux Jr](#) is geen kindervavoriet, maar als we de blauwe schimmelkaas vervangen door Mozzarella en Parmigiano Reggiano is het een ander verhaal. Ook fijn, je kunt dit gerecht vooraf klaarmaken.

We beginnen met de vulling

Snij een sjalot, bak hem zacht in olie, snij de paddenstoelen klein en bak ze ook even mee.

Voeg de (kook)room toe, roer het door de vulling, laat het even sudderen tot de saus indikt.

De cannelloni

Snij de aubergine in lange plakken van 3 mm dikte. grill ze droog op medium hitte.

Grill tot de aubergine zacht is en donkere streepjes heeft.

Schep wat vulling in het midden van elke plak aubergine,

Rol ze op en leg de rolletjes in een ovenschaal.

Vegetarische cannelloni / Vegetarian cannelloni

De tomatensaus

Leg de tomaten in kokend water totdat het vel loslaat.

Zet de azijn, suiker, knoflook en sjalot laag op,

Pel en verwijder het zaad uit de tomaten, hak ze grof. Scheur ook de koriander klein.

Roer, als het sausje siropig wordt, de tomatenpuree en verse tomaten er door.

Voeg zout en gemalen chilivlokken naar smaak toe.

Laat de saus nog even sudderen en voeg tot slot de koriander toe.

Zo maak je de cannelloni af

Snij de blauwe kaas in plakken en bedek de cannelloni er mee.

Zet de schaal onder de hete grill tot de kaas smelt.

Serveer de cannelloni met tomatensaus er op, frietjes en een groene salade erbij,

Geniet ervan!

Vegetarische cannelloni / Vegetarian cannelloni



Shopping list

2 banana shallots
250g mixed mushrooms
1 large aubergine
6 plum tomatoes
1 tablespoon dark brown sugar
pinch of chili flakes
a bunch coriander

olive oil to fry in
60ml double cream (or single)
100g blue cheese
3 tablespoons apple cider vinegar
2 garlic cloves
1 tablespoon tomato puree
sea salt and freshly ground pepper

The original recipe by [Michel Roux Jr](#) for vegetarian cannelloni is not a children's favorite, but if we replace the blue cheese with Mozzarella and Parmigiano Reggiano, it's another story. Also nice, you can prepare this dish in advance.

We start with the filling

Chop a shallot, fry it soft in oil. Cut the mushrooms finely, fry them shortly too.

Add the (single) cream, stir it into the filling, let it to simmer until the sauce thickens.

The cannelloni

Cut the aubergine lengthwise into slices of 3mm thickness.

Dry fry the aubergine slices on medium heat until the slices are soft with charred stripes.

Spoon some filling on each aubergine slices, roll up the slices and place into an oven dish.

Vegetarische cannelloni / Vegetarian cannelloni

The tomato sauce

Put tomatoes in boiling water until the skin peels.

Simmer vinegar, sugar, garlic and shallot.

Peel and scoop the pips from the tomatoes.

Chop the tomatoes and the coriander roughly.

Add salt and ground chili flakes to taste. When the sauce has become syrupy add the tomato puree and the fresh tomatoes, simmer a few minutes then add the coriander.

How to finish the cannelloni

Cover the cannelloni in cheese, place the dish under a hot grill until the cheese melts.

Serve the cannelloni with tomato sauce on top, with chips and a green salad.

Enjoy!