



Cannelloni met spinazie, ricotta en Henri Willig kruiden & knoflook kaas



Ingrediënten

- 2 sjalotten
- 2 teentjes knoflook
- 300 gram spinazie
- 100 gram ricotta
- 100 gram hüttenkäse
- 125 gram Henri Willig Kruiden & Knoflook kaas
- 0.5 theelepel nootmuskaat
- 75 gram cannelloni
- 450 ml multi polpa / gezeefde tomaten
- Een paar takjes verse Italiaanse kruiden (salie, rozemarijn, tijm)

Bereidingswijze

In deze cannelloni zit de Henri Willig Herbs & Garlic kaas. Een heerlijke jonge kaas met kruiden en knoflook. Dit past perfect bij het gerecht, en geeft 'm gelijk extra veel smaak.

Bereidingswijze:

Snipper 2 sjalotten en bak deze glazig in een grote wok of hapjespan. Voeg dan beetje bij beetje de spinazie toe, en laat het rustig slinken.

Als de spinazie is geslonken, voeg je de nootmuskaat en wat zout en peper toe. Meng nog even goed, en doe alles dan in een vergiet zodat het af kan koelen en uit kan lekken.

De lege pan ga je nu gebruiken voor de saus. Snipper de andere twee sjalotten en bak deze glazig in de pan. Voeg dan de geperste teentjes knoflook toe en bak deze nog twee minuutjes mee.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Maandag t/m vrijdag 08:30 - 17:00 uur

Hak de verse Italiaanse kruiden helemaal fijn.

Voeg de mutti polpa en Italiaanse kruiden toe aan de pan. Laat alles minimaal 10 minuutjes pruttelen op laag vuur.

Rasp de Henri Willig Herbs & Garlic kaas met een grove rasp.

De spinazie is nu wat afgekoeld. Knijp er met je handen zo veel mogelijk vocht uit en doe de spinazie in een grote kom. Voeg hier de ricotta, hüttenkäse en 2/3 van de Herbs & Garlic kaas aan toe. Meng goed.

Verwarm de oven voor op 175 graden.

Neem een grote ovenschaal en schenk de tomatensaus erin.

Vul één voor één de cannelloni met de spinazievulling en leg ze op de tomatensaus. Als ze allemaal gevuld zijn, strooi je de resterende Kruiden & Knoflook kaas over de bovenkant.

Zet de schaal 40 minuten in de oven.

Deze creatieve en smakelijke cannelloni is gemaakt door @courgetticonfetti