

# Cannelloni

met walnoten, tomaten en rode wijn

## 4 personen:

- 12 cannelloni
- zout en versgemalen zwarte peper
- 2 el olijfolie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 225 g tomaten
- 175 g gepelde walnoten
- 175 g vers verkruimeld volkorenbrood
- 1,5 dl rode wijn
- 1 tl gedroogde basilicum
- olijfolie, voor het invetten
- voor de kaassaus:
  - 50 g boter
  - 50 g bloem
  - 2 laurierblaadje
  - ongeveer 5 dl melk
  - 100 g geraspte kaas, zoals cheddar
  - 2 tl mosterdpoeder
  - cayennepeper

Snipper de ui en pers de knoflook. Ontvel de tomaten en snij ze fijn. Hak de walnoten fijn.

Kook de pasta in gezouten water: cannellonibuisen vier tot vijf minuten, tot ze net soepel zijn, maar niet inzakken.

Verwarm de oven voor op 200 °C.

Verhit de olijfolie en bak de ui afgedekt acht minuten. Voeg de knoflook toe en bak hem twee minuten mee. Roer van het vuur af de tomaten, walnoten, broodkruimels, wijn, het basilicum en wat zout en peper erdoor. Vul de cannelloni met het mengsel, of schep het op de lasagnevellen en rol ze op. Leg de cannelloni in een ingevette, lage ovenschaal en schenk de kaassaus (zie recept hieronder) erover. Bak het gerecht 45 minuten, tot het goudbruin is en bubbelt.

De kaassaus, smelt de boter in een middelgrote pan en roer de bloem erdoor. Verhit de bloem enkele minuten, tot het mengsel langs de randen begint te bubbelen. Voeg het laurierblaadje toe, zet het vuur hoger en schenk ongeveer een derde van de melk of sojamelk erbij. Roer flink, tot de saus dik en glad is. Herhaal dit proces tweemaal met de resterende melk, tot de saus dik maar vloeibaar is. Laat de saus niet te heet worden. Haal de pan van het vuur, verwijder het laurierblaadje en klop de geraspte kaas, het mosterdpoeder, een snufje cayennepeper en wat zout en peper erdoor.

wijnadvies:

Bodegas Patrocinio, Lagrimas de Maria Rioja Madurado

