

Ingrediënten voor 4 personen

9 lasagnevellen (verse) 12
groene asperges 12 witte
asperges 100 g rucola 300 g
roomkaas 2 knoflook teentjes 2 el
gehakt peterselie 2 el dragon
(gehakt) 50 g pistachenoten
(ongezouten) 25 g panko (of
paneermeel) 5 cl droge vermout
olijfolie peper en zout

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Belgisch
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee



Aspergecannelloni met roomkaas en pistachecrumble

=18pxDeze pasta is ideaal om asperges, onze favoriete lentegroente, in te verwerken. Lentefris en een toppertje !

Bereidingswijze

1 Schil de witte asperges en breek het houtachtige uiteinde af. Spoel de groene asperges en breek het uiteinde af. Leg ze samen met de witte asperges in een stoommandje en stoom gaar. 2 Maak de saus. Pel en snipper de knoflook fijn. Hou een beetje apart en fruit de rest in wat olijfolie. Voeg de roomkaas, vermout en gehakte kruiden toe, breng op smaak met peper en zout. 3 Kook de lasagnevellen volgens de instructies op de verpakking. Laat uitlekken op een schone keukenhanddoek. Leg twee van de gekookte pastavellen lichtjes overlappend op het werkblad. Leg er drie witte en drie groene asperges op. Rol op. Maak zo vier mooi rollen. Leg ze op een met bakpapier beklede ovenplaat en verwarm de grill van de oven. 4 Hak de pistachenootjes grof, meng met de panko en de apart gehouden knoflook. Roer er olijfolie door tot een crumble. 5 Lepel de saus over de cannelloni, strooi er de crumble over en zet een paar minuten onder de grill tot de crumble begint te kleuren. Sprenkel nog wat olijfolie over de cannelloni en werk af met een handvol rucola.