



CANNELLONI MET HOLLANDSE GARNALEN EN BISQUE

Niveau: Gemiddeld

Land van herkomst: Frankrijk (fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 95 minuten

Ingrediënten:

- **2 sjalotjes, fijngesnipperd**
- **200 gram champignons, fijngesneden**
- **40 ml olijfolie**
- **versgemalen witte peper**
- **zeezout**
- **2 el ricotta**
- **300 gram Hollandse garnalen (+ extra ter garnering)**
- **12 canellonibuisjes**
- **100 gram garnaalkoppen en -staarten**
- **1 ui, fijngesneden**
- **1 stengel bleekselderij, fijngesneden**
- **50 ml cognac**
- **100 ml witte wijn**
- **200 ml visbouillon**
- **1 el tomatenpuree**
- **100 ml room**
- **1 tl maïszetmeel**
- **1 mespuntje cayennepeper**

Bereiding:

- Fruit de sjalot en de champignons een paar minuten op laag vuur in 20 ml olijfolie.
- Breng op smaak met witte peper en zout.
- Laat het even afkoelen, voordat je er de ricotta en 300 gram garnalen aan toevoegt. Roer voorzichtig door elkaar.
- Breng 3 liter gezouten water aan de kook en kook de cannellonibuisjes 3 minuten.
- Zet ondertussen een bak met ijswater klaar.
- Schep de cannelloni uit het kookwater en koel direct af in het ijswater. Giet af en laat ze verder uitlekken op een vochtige theedoek.
- Vul de cannellonibuisjes met het ricotta-mengsel en zet tot nader gebruik in de koelkast.
- Verhit 20 ml olijfolie op middelhoog vuur in een pan met dikke bodem.
- Voeg de ui, bleekselderij, garnalenkoppen- en staarten toe en stoof tot alles lekker begint te geuren.
- Voeg de cognac toe en flambeer tot alle vlammen zijn gedoofd. Zet wel even je afzuiger uit!
- Voeg de tomatenpuree toe en laat deze 2 minuten mee stoven.
- Blus het geheel af met de wijn en visbouillon en laat alles ongeveer 50 minuten zonder deksel op laag vuur inkoken.
- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Zeef de saus en voeg 70 ml van de room toe. Laat nog 10 minuten zonder deksel inkoken.
- Bind indien nodig de saus met wat maïzena.
- Breng de saus op smaak met wat zout en cayennepeper.
- Giet een kwart van de saus in een vuurvaste ovenschaal. Leg de gevulde cannellonibuisjes in de saus en giet de rest van de saus over de buisjes.
- Lepel de rest van de room er over en plaats de schaal in de voorverwarmde oven.
- Laat in ongeveer 20 minuten gaar worden.
- Verdeel de cannellonibuisjes over voorverwarmde borden en giet de saus er over.
- garneer met de extra garnalen.

Buon appetito!

25-10-2024