Cannelloni

Wat heb je nodig

250 gram gehakt
100 gram champignons
1 eetlepel paneermeel
1 teentje knoflook
8 cannelloni rolletjes
1 blikje tomatenblokjes met basilicum
1 ei
1 kleine ui
200 ml slagroom
75 gram geraspte kaas
½ theelepel zout
1 snufje peper

Maak de champignons schoon en snijd ze in kleine stukjes.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Pel het knoflookteentje.

Doe het gehakt, het zout, de peper en de paneermeel in een schaal.
Doe de champignons en de ui erbij.
Breek het ei in een kopje en doe het ook in de schaal.

Pers de knoflook uit boven de schaal.
Doe er 4 eetlepels slagroom bij.
Meng alles goed door elkaar met een vork of je hand.

Zet de oven op 200 graden en vet een ovenschaal in.
Doe een groot spuitmondje op de slagroomspuit.
Vouw de slagroomspuit om en vul hem met 4 eetlepels gehaktmengsel.

Vouw de slagroomspuit weer terug.
Vul de cannelloni rolletjes met het gehaktmengsel.
Leg de gevulde rolletjes in de ovenschaal.

Doe de tomatenblokjes in een schaal.
Doe de rest van de slagroom erbij.
Roer dit goed door elkaar tot een gladde saus.

Giet de saus over de rolletjes.
Strooi de geraspte kaas over de saus.
Zet de ovenschaal in de oven.
Bak de cannelloni in 30 minuten gaar.