



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 van de cannelloni met spinazie, ricotta en kaas

Ontdek de smaakvolle wereld van zelfgemaakte cannelloni met dit eenvoudige en heerlijke cannelloni spinazie ricotta recept. Perfect voor een gezellige avond of een speciaal diner, dit gerecht combineert de romige rijkheid van ricotta met verse spinazie en de onmiskenbare smaak van Henri Willig kruiden & knoflookkaas. Ga aan de slag en ervaar zelf hoe eenvoudig het is om cannelloni met spinazie en ricotta zelf te maken.

Bereidingswijze

- 1: Snipper 2 sjalotten en bak deze glazig in een grote wok of hapjespan.
- 2: Voeg dan beetje bij beetje de spinazie toe, en laat het rustig slinken.
- 3: Als de spinazie is geslonken, voeg je de nootmuskaat en wat zout en peper toe.
- 4: 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.
- 5: Snipper de andere twee sjalotten en bak deze glazig in de pan.
- 6: Voeg dan de geperste teentjes knoflook toe en bak deze nog twee minuutjes mee.
- 7: Hak de verse Italiaanse kruiden helemaal fijn.
- 8: Voeg de multi polpa en Italiaanse kruiden toe aan de pan. Laat alles minimaal 10 minuutjes pruttelen op laag vuur.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

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

- 9: Rasp de Henri Willig Herbs & Garlic kaas met een grove rasp.
- 10: De spinazie is nu wat afgekoeld. Knijp er met je handen zo veel mogelijk vocht uit en doe de spinazie in een grote kom.
- 11: Voeg hier de ricotta, hüttenkäse en 2/3 van de Herbs & Garlic kaas aan toe. Meng goed.
- 12: Verwarm de oven voor op 175 graden.
- 13: Neem een grote ovenschaal en schenk de tomatensaus erin.
- 14: Vul één voor één de cannelloni met de spinazievulling en leg ze op de tomatensaus.
- 15: Als ze allemaal gevuld zijn, strooi je de resterende Kruiden & Knoflook kaas over de bovenkant.
- 16: Zet de schaal 40 minuten in de oven.

Klaar om zelf cannelloni met spinazie, ricotta en kaas te maken?

Met dit cannelloni met spinazie en ricotta recept tover je een waar meesterwerk op tafel. De combinatie van verse ingrediënten en onze kazen zorgt voor een onvergetelijke smaakbeleving. Probeer het nu en verras jezelf en je gasten met een heerlijk, zelfgemaakt hoofdgerecht.