

Cannelloni Del Molise (vis)

Benodigdheden:

vulling:

- * 200gr tonijn.
- * 350 gr zalm.
- * 4 eieren.
- * 10 blaadjes basilicum.
- * 1 bosje peterselie.
- * zout en peper naar smaak.
- * 1/2 theelepel nootmuskaat.
- * 100 gr paneermeel.
- * 200 gr geraspte belegen kaas.
- * 5 teentjes knoflook.
- * 1 takje gesnipperde rozemarijn.
- * 1 glas melk.
- * 110 gr verse ricotta.
- * 50 gr mozzarella in kleine blokjes.

Beciamella saus:



Bereiden:

vulling:

- * Maak een mengsel van de tonijn, zalm, eieren, basilicum, peterselie, zout, peper, paneermeel, geraspte belegen kaas, knoflook, pikante ricotta, verse ricotta, mozzarella en 1 glas melk.
- * Als de saus klaar is, de oven op 220 gr zetten. Giet een deel van de besciamella saus op de ovenschaal.
- * **Cannelloni:** vul de cannelloni met de visvulling en leg deze in de ovenschaal. Doe daar de rest van de saus over.
- * **Lasagna:** Visvulling -lasagnavellen-visvulling enz. Doe daar de rest van de saus over.
- * Voor beide geldt: bedek de ovenschaal met aluminiumfolie en zet deze 25 min. in de oven.
- * Aluminiumfolie verwijderen en langs de randen een beetje melk toevoegen. Laat nog 15 min. in de oven staan.

Klaar: buon appetito.