

CANNELLONI'S MET ASPERGES KAAS EN HESP



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g cannelloni's
- 1 kg witte asperges
- 500 g groene asperges
- 125 g magere geraspte kaas
- 400 g schijven ontvette hesp
- een brikje van 250 ml soya light roomvervanger
- een vetarm bouillonblokje

Bereidingswijze:

- Schil de witte asperges met een dunschiller.
- Was de groene asperges (deze hoeft je niet te schillen).
- Kook de asperges beetgaar.
- Kook de cannelloni's beetgaar en giet ze af.
- Doe de soya light roomvervanger in een pannetje en verwarm dit samen met het vetarm bouillonblokje tot het opgelost is.
- Vul de cannelloni's met de witte en groene asperges en rol rond elke cannelloni een schelletje hesp.
- Schik deze in een ovenschotel en giet hierover het soya roommengsel.
- Garneer de geraspte kaas erover en zet nog enkele minuten onder de grill.