



Cannelloni van zeevruchten

Benodigheden: 2 kg. Jumbo mosselen, mirepoix, boter. 250 gram rivierkreeftenstaarten. 20 vellen lasagne. Olijfolie. 2 groene courgettes, 2 gele en 2 rode paprika's, 4 tomaten, 3 sjalotten, 2 teentjes knoflook, zestes en het sap van 1 citroen, zout/peper. 2 doosjes Basil Cress, 1 bieslook. 1 roomboter.

Werkwijze: Mosselen volgens bekend recept **8 minuten koken**. Het vlees uit de schelpen halen. **Kreeftenstaarten** wassen, drogen en doormidden snijden.

Tomaten plisseren en in brunoise concassée snijden. **Sjalotten** snipperen. **Paprika's** en **Courgettes** in brunoise snijden (3 x 3 mm.)

In een **passende koekenpan** de sjalotten **fruiten** met de paprika's, courgettes en als laatste de concassées. Verfijnen met zout, peper, citroensap, zestes, mosselvlees en de kreeftenstaarten. Kook de **lasagnevellen** in ruim kokend water met zout **beetgaar**. Spoel ze in koud water en smeer ze in met olijfolie om aan elkaar plakken te voorkomen.

Opmaak: In het midden van de cannelloni met behulp van een spuitzak de warme groentegarnituur spuiten. **Even opwarmen in de oven**. Plaats de cannelloni op warme borden en garneren met de rest van de groenten, mosselschelp, takjes Basil Cress en bieslook.

Wijnsuggestie:



Chateau de Raousset

Beaujolais Villages Blanc 2015.

Druif : Chardonnay

Een van de subtielste cru's in de beaujolais, maar met genoeg voorvatrijving een echte eetwijn, zeer goed combinerend met vis en pasta.