# Cannelloni met asperges en geitenkaas

Datum: 18-05-2022
Type gerecht: Hoofdgerecht
Samengesteld door: Rob Drissen
Aantal personen: 6

## Ingrediënten:

- 2 pakken verse pastavellen
- 1 kg groene asperges
- 18 plakken parmaham
- 80 g bloem
- 60 g boter
- 800 ml melk
- 400 g geitenkaas
- versgemalen zwarte peper
- zout
- 1 klein zakje croutons

## Bereidingswijze:

Snijd 1 cm van de onderkant van de groene asperges en kook ze 5 minuten in een pan met water.

Smelt de boter in een steelpannetje en voeg de bloem toe en bak de roux 2 minuutjes. Giet dan beetje bij beetje de melk erbij en roer tot een gladde saus met een garde. Voeg dan 3/4 van de geitenkaas toe aan de saus en laat deze opnemen. Breng de geitenkaassaus op smaak met versgemalen peper en zout.

Verwarm de oven op 200 graden. Leg een lasagnevel op een snijplank en leg een plak parmaham hierop. Leg hier 3 a 4 asperges op en rol op. Herhaal dit met de rest. Verdeel een dun laagje saus over de bodem van de ingevette ovenschaal. Leg de pastarolletjes hier in. Giet de rest van de geitenkaassaus er over. Het is mooi om de uiteinden van de asperges vrij te laten. Kruimel de rest van de geitenkaas er over en de croutons.

Bak de cannelloni met asperges 15 minuten in de oven tot de croutons bruin kleuren.