

Rodekoolcannelonie

2-3 rodekolen
3 uien
2 teentjes knoflook
150 ml olijfolie
4 kruidnagelen
180 gr oude pamezaan
2 el boter

Haal 12 mooie bladeren van de rode kool. Snijd de nerf eruit, blancheer 2-3 minuten en bewaar.

Snijd de rode kool fijn. Rasp ui en knoflook. Verhit de olijfolie en bak ui en knoflook 10 min. zachtjes. Voeg de rodekool, kruidnagels, peper zout en een scheutje water toe. Stoof nog 15 min. tot de rodekool gaar is en het water verdampt is. Verwijder kruidnagelen. Pureer de rodekool met ui en knoflook glad in de keukenmachine, roer pamezaan en boter erdoor, evt. extra boter of olie voor een stevige puree. Verdeel de vulling over de koolbladeren en rol ze op als canelloni.

Bereiding: leg de canelloni in een ovenschaal en verwarm ze afgedekt even in een warme oven.