

## Cannelloni op Catalaanse wijze



SONJA VAN DE RHOER

De Catalaanse keuken is een zeer gevarieerde keuken. Van boereeneenvoud tot topgastronomie. Er zijn talloze manieren om de Catalaanse keuken te ontdekken en van zijn gerechten te genieten. Begin met een bezoek aan een van de levendige markten met hun rijkdom aan kleuren en aroma's, dit is een belevenis die alle zintuigen prikkelt. Deze cannelloni is een Catalaanse traditie. Ze wordt de dag na Kerst geserveerd. In de cannelloni worden de restjes verwerkt van de dagen ervoor. Serveer er vanzelfsprekend een glas wijn uit de regio bij. Ik kies voor wit, een witte grenache uit D.O. Alella, de Spanjaarden kiezen voor rood, denk aan een D.O. Monsant van de carignan en grenachedruif.

Breng ruim water met wat zout aan de kook. Voeg de cannellonipijpjes toe en kook ze beetgaar. Neem ze uit de pan, laat ze uitlekken en leg ze op een droge doek.

Pel de ui en knoflook en hak beide fijn. Maak de paddestoelen schoon en snijd ze in stukken. Bak de ui en knoflook in hete olijfolie aan en voeg de paddestoelen toe. Breng op smaak met zout en peper. Blancheer de gewassen spinazie en laat afkoelen en heel goed uitlekken. Druk met een lepel al het vocht eruit. Schep de spinazie door het paddestoelenmengsel.

Maak de saus. Smelt de boter in

een royale pan. Roer de bloem erdoor en laat deze 1-2 minuten zachtjes garen. Roer er in een keer ruim een deciliter melk bij, laat dit aan de kook komen en roer het tot een gladde massa. Schenk er vervolgens scheut voor scheut de rest van de melk en de witte wijn bij. Roer steeds tot een gladde saus.

Vet een rechthoekige ovenschaal in met boter. Vul de cannelloni met het paddestoelenmengsel. Leg er eventueel plakken tomaat op. Bedek met de bechamelsaus, bestrooi met geraspte kaas en leg er wat klontjes boter op.

Bak in een voorverwarmde oven van 180 °C circa 15-20 minuten tot de kaas is gesmolten en het gerecht door en door warm.

### Ingrediënten

voor 4-6 personen

15 cannellonipijpjes,

1 ui,

2 teentjes knoflook, olijfolie voor het bakken,

400 gram gemengde paddestoelen,

1 kg spinazie,

zout,

peper,

bechamelsaus van 60 gram boter,

60 gram bloem,

4,5 dl melk,

1,5 dl droge witte wijn (bijvoorbeeld een Catalaanse D.O. Alella),

75-100 gram geraspte kaas,

eventueel 4-6 tomaten