

Shotgun shells (gevulde cannelloni)

Wat heb je nodig?

1 pak cannelloni (pasta-rolletjes, kant en klaar)
500 gr. gehakt
1 sjalotje
½ rode peper
2 zoetzure augurkjes
2 handen vol verse spinazie
1 el. kappertjes
1 el. groene peperkorrels (op vocht, uit een potje)
barbecue-rub naar keuze (of verse tijm/rozemarijn)
versgemalen peper
zout
plakken gerookt ontbijtspek van ca. 2 mm dik
barbecuesaus naar keuze
ca. 100 gr geraspte cheddarkaas
1 flinke el. boter
1 flinke el. bloem
melk
Handjevol rookhoutsnippers

Wat moet je doen?

- steek de buitenste branders van de barbecue aan, zodat je een directe en indirecte zone creëert en zorg voor een temperatuur van ca. 180 graden
- vul een rookdoosje met houtsnippers
- hak het sjalotje, de rode peper, augurkjes en de spinazie fijn-eng dit, met de kappertjes, groene peperkorrels en de rub door het gehakt
- breng het gehaktmengsel verder op smaak met peper en zout
- druk de cannelloni-rolletjes voorzichtig in het mengsel zodat ze gevuld raken (stop er eventueel handmatig nog gehakt in tot ze vol zitten) en leg ze in een schaal
- bestrijk de plakken spek aan één kant met barbecuesaus, leg er de gevulde cannelloni op en rol ze in de plakken spek
- plaats het rookdoosje onder het rooster rechtstreeks op de brander die aan is (niet te heet) en leg de cannelloni's op het middenste rooster (het indirecte gedeelte van barbecue)
- gaar de cannelloni in ca. 40 a 45 minuten tot de pasta zacht is (draai ze ondertussen af en toe)
- lak de rolletjes de laatste 10 minuten een paar keer rondom met barbecuesaus
- smelt in een pannetje de boter en roer er de bloem door
- gaar dit een paar minuten, al roerend
- giet er steeds een scheutje melk bij en blijf roeren, tot er een yoghurt-dikke saus zonder klontjes ontstaat

- roer er dan de cheddar doorheen tot je een dikke saus hebt en breng deze op smaak op smaak met peper en zout (de dikte kun je zelf bepalen door toevoeging van kaas en/of melk)
- serveer de cannelloni-rolletjes met de kaassaus

“Ik zeg: maken die hap!”

Ralph de Kok