Elvea, een feest uit Italië

Groenterolletjes in tomatensaus

Ingredienten voor Personen

1	prei
2	wortels
2	courgettes
1 bakje	champignons
200 g	ricotta
1 eetlepel	groentebouillon
1 blik	ELVEA Cubetti Verse Groenten
1	ui
1 teentje	look
	verse kruiden

Bereiding

Reinig de groenten en snijd het wit van de prei, 1 wortel en 1 courgette in lange fijne repen met dunschiller. Stoom de wortel en het wit van de prei 2 min (of kook even) .

Versnijd de rest van de prei, 1 courgette en 1 wortel samen met de ui en de look heel fijn en stoof aan in een weinig olie. Als deze gestoofd zijn dan voeg je de cubetti erbij en laat je dit geheel verder garen.

Ondertussen stoof je de fijngesneden champignons in een weinig olie tot ze goed kleur hebben en werk je af met 200 g ricotta, 1 el groentebouillon en de verse groene kruiden. Meng alles goed.

Daarna leg je op een plank telkens een plakje prei - daar op wortel en daarna courgette. Besmeer daarna de plakjes met je mengsel van champignon. Rol deze op en zet eventueel vast met een prikker.

Mix de rode saus tot een fijn mengsel en schep in de ovenschotel. Schik hierboven de rolletjes en plaats in de oven voor 30 min 180°C. Je kan dit afwerken met basilicum en/of parmezaanse kaas.

Recept info: Mama's gezonde tips