



Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 40 min | **Bereidingstijd:** 20 min | **Totale bereiding:** 60 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Natur](#) [Veggie Protein Bloc - Spelt](#) [Veggie Protein Bloc - Tarwe](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Stefano Vicinoadio](#) | © Stefano Vicinoadio

Italiaans cannelloni recept met gehakt van seitan, cantharel en vegan kaassaus

Ingrediënten

Ingrediënten voor de saus bij het gehakt:

- 1 pak soepgroenten (prei, wortel, selderij)
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 1 kleine gedroogde chilipeper
- ½l rode wijn
- ½l gistvrije groentebouillon
- 2 blikjes gepelde tomaten (ca. 400 g)
- 4el tomatenpuree
- 150ml olijfolie (Verde salud Amanprana)
- Een snufje fleur de sel (Amanprana)
- Een snufje peper
- 4 gedroogde laurierbladeren

Ingrediënten voor het gehakt van seitan:

- 400g Veggie Protein Bloc
- 200 g geweekte cashewnoten
- 150 g cantharel
- 1 kleine ui
- 1 kleine verse chilipeper
- 4 teentjes knoflook
- Fijn maïsmeel

Ingrediënten voor de vegan kaassaus:

- 150g jonge aardappelen
- 60g wortelen
- 1 middelgrote ui
- 250ml water
- 60g tahin (sesampasta)
- 2 teentjes knoflook
- 1tl mosterd
- 1tl fleur de sel (Amanprana)
- ½tl peper
- 1tl limoensap
- ¼tl chili
- 100ml Verde Salud Olijfolie
- 4el gistvlokken
- 1 snuifje saffraan (Amanprana Saffraan)

Bereiding

1. Maak om te beginnen alle groenten en de knoflook schoon.
2. Hak de knoflook in fijne stukjes en snijd de groenten enz. in gelijkmatige blokjes.
3. Warm de olijfolie op in een grote pan en rooster de knoflook lichtjes.
4. Voeg daarna de rest van de groenten toe samen met de tomatenpuree en laat het geheel ca. 5 à 8 minuten lang lichtjes aanstoven.
5. Blus de pan daarna met rode wijn en groentebouillon en kook het geheel kort even op.
6. Voeg vervolgens de tomaten en de laurierbladeren toe.
7. Zet het vuur op een lage stand en laat alles ca. 2 uur sudderen.

Het maken van de vegan kaassaus:

Begin vervolgens met de voorbereiding van de vegan kaassaus.

1. Snijd de aardappelen, de wortelen en de ui in kleine blokjes en kook alles zachtjes in een laagje water.
2. Pureer het geheel vervolgens samen met de andere ingrediënten in een mixer, totdat het er als vloeibare kaas uitziet.

Het seitan gehakt maken:

1. Snijd intussen de seitan, de cashewnoten die een hele nacht geweekt hebben, de cantharel, de ui, de knoflook en de chilipeul in blokjes en draai alles samen door een gehaktmolen, zodat u een fijn gehakt krijgt.
2. Meng dit gehakt vervolgens met een beetje maïsmeel en kneed alles goed door elkaar. Als het allemaal iets te droog begint te worden, voeg dan een paar druppels water toe tot de consistentie naar wens is.
3. Laat het eindresultaat daarna 20 minuten afgedekt rusten.

De cannelloni vullen en de ovenschotel verwarmen:

1. Vul vervolgens de cannellonibuisjes voorzichtig met het gehakt van seitan en verdeel ze over 2 vuurvaste schalen.
2. Giet hier vervolgens de bereide saus overheen en voeg er de gewenste hoeveelheid vegan kaassaus aan toe.
3. Verwarm de oven ten slotte op 180 °C en laat de vuurvaste schalen ca. 15 à 25 minuten in de oven bakken, totdat de kaassaus goudbruin is geworden.
4. Serveer de cannelloni warm en geniet van de heerlijke vegan ovenschotel.