

THERMOMIX

CANNELLONI MET PULLED VARKENSSCHOUDER



GESCHIKT VOOR
TMS - TM6 - TM7



PORTIES
4 PERSONEN

Instructies

- Voeg 1 ui, 1 teentje knoflook en de blaadjes van 1 takje rozemarijn toe aan de mengbeker. Mix **3 sec / snelheid 8** en haal even uit.
- Maak enkele kerven in de varkensschouder.
- Voeg de blade cover of peeler toe aan de mengbeker, leg hierop de varkensschouder en voeg het ui-knoflook-rozemarijnmengsel weer toe.
- Voeg vervolgens 800 g tomatenblokjes, 400 g water, 40 g runderbouillonpasta of 2 bouillonblokjes, 1 eetlepel tijm, 1 eetlepel dragon, ½ eetlepel gerookt paprikapoeder, peper en kruidenzout toe.
- Stel bij de TM6 en TM7 in op **4 u / slow cooking**.
- Bij de TMS: **99 min / 95 graden** en verleng telkens de tijd zodat je aan 4 uur komt.
- Controleer na 4 uur het vlees. Het moet bijna uit elkaar vallen. Indien nodig, stel extra tijd in.
- Haal vervolgens het vlees samen met de jus uit de mengbeker (vang de saus op). Haal de blade cover of peeler uit de mengbeker.
- Voeg het vlees in stukken en 750 g van de jus toe, mix kort **5 sec / snelheid 5**. Proef en kruid eventueel bij.
- Vet de ovenschalen in met olijfolie, vul de cannelloni's of verse lasagneblaadjes met het vlees en leg deze in de ovenschalen. Giet de rest van de jus over de gevulde rolletjes.
- Reinig de mengbeker en voeg 200 g Parmezaanse kaasblokjes toe. Mix **10 sec / snelheid 10**, schraap naar beneden en haal 6 eetlepels Parmezaanse kaas uit de mengbeker.
- Voeg 250 g room toe, samen met peper, kruidenzout en nootmuskaat. Meng het geheel **35 sec / snelheid 7**.
- Giet de parmezaansaus over de cannelloni in de ovenschalen en werk af met de apart gezette Parmezaanse kaas.
- Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de schotels 30 minuten af.

Ingrediënten

- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 takje rozemarijn
- 900 g varkensschouder
- 800 g tomatenblokjes in blik
- 400 g water
- 40 g runderbouillonpasta of 2 blokjes
- 1 eetlepel tijm
- 1 eetlepel dragon
- ½ eetlepel gerookt paprikapoeder
- 200 g Parmezaanse kaas
- 250 g room
- nootmuskaat
- 12-16 cannellonibuisjes of verse lasagneblaadjes
- peper en kruidenzout