

Cannelloni fylt med calamari og lam

total tid **93 min.** **23 min.** tilberedningstid **70 min.** koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Cannelloni::

850 g	lammekjøttdeig
550 g	calamari, hakket
300 g	hele egg
2 dl	<u>Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer</u>
1 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
20 g	sitronskall
10 g	rosmarin, hakket
5 g	timian, hakket
500 g	cannelloni (50 stykker)

Saus:

1,2 kg	rød paprika, delt i to, uten frø
300 g	søtløk, skrelt og delt i to
15 g	hvitløksfedd
2 dl	<u>Kikkoman Naturlig Brygget Soyasaus</u>
5 g	oregano, tørket
10 g	spisskummen
15 g	røkt paprikapulver
1,5 dl	eplecidereddik

Garnityr:

150 g	manchego-ost, revet
--------------	---------------------

TILBEREDNING

Steg 1

Miks lammekjøttdeig, calamari, egg, Kikkoman Ponzu Sitron, Kikkoman Soyasaus, sitronskall, rosmarin og timian i ca. 3 minutter. Fyll hver cannelloni med ca. 40 g av blandingen.

Steg 2

Forvarm ovnen til 180 °C (vifte). Stek rød paprika, søtløk og hvitløksfedd på et stekebrett dekket med bakepapir i ca. 35 minutter. Grønnsakene skal være myke, men ikke for mørke.

Steg 3

Ta alt ut av ovnen og mos sammen med Kikkoman Soyasaus, oregano, spisskummen, paprikapulver og eplecidereddik til konsistensen er glatt og silkemyk.

Steg 4

Legg fylte cannelloni i en ildfast form eller et dypt stekebrett (GN 1/1), topp med paprikasaus og stek under lokk i ca. 35 minutter.

Steg 5

Server fem cannelloni med saus per tallerken, toppet med revet manchego-ost.