

Cannelloni met witloof en pulled chicken

Bereidingstijd
30 min tot 1u

Moeilijkheidsgraad
Gemiddeld

Ingrediënten

Voor de pulled chicken:

1 ui
2 teentjes knoflook (geperst)
400 gram tomatenblokjes (blik)
400 ml kippenbouillon
2 takjes tijm
1 blaadje laurier
80 gram kippenboutjes
1 theelepel garam masala
3 stronkjes witloof
bakboter
peper en zout
100 gram pecorino's (geraspt + extra)
250 ml room
1 snuifje nootmuskaat
12 cannellonis
1 handvol verse oregano

Bereidingswijze

1. **Verwarm de oven voor op 160 °C. Pel de ui en snipper fijn. Doe de geperste knoflook, de ui, de tomatenblokjes, de kippenbouillon, de tijm en de laurier in een grote ovenschaal. Leg de kippenbouten ook in de ovenschaal. Kruid met de garam masala, peper en zout. Dek af met aluminiumfolie en zet ongeveer 1 uur in de oven.**

2. **Snij de witloofstronken in repen en bak ze in boter licht goudbruin. Kruid met peper en zout.**

3. **Neem de schaal met de kip uit de oven, verwijder de folie en trek met een vork het vlees los. Meng er het witloof en een beetje van het braadvocht onder.**

4. **Verhoog de oventemperatuur naar 190 °C. Meng de pecorino onder de room. Kruid met nootmuskaat, peper en een beetje zout.**

5. **Vul de cannellonibuisjes met de pulled chicken met witloof. Leg ze in een ovenschaal en overgiet ze met de pecorinoroom. Werk af met de extra pecorino. Zet de schaal nog 30 minuten in de oven. Werk af met de verse oregano en serveer meteen.**