

Cannelloni fylld med bläckfisk och lamm

Total tid **93 Min.** 23 Min. Tid för förberedelse 70 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till cannelloni:

850 g	lammfärs
550 g	bläckfisk, hackad
300 g	hela ägg
200 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en</u> <u>Blandning av Sojasås,</u> <u>ättika och citron</u>
100 ml	<u>Kikkoman naturligt</u> <u>bryggd sojasås</u>
20 g	citronskal
10 g	rosmarin, hackad
5 g	timjan, hackad
500 g	cannelloni (50 bitar)

Till såsen:

1,2 kg	röd paprika, urkärnad och halverad
300 g	söt lök, skalad och halverad
15 g	vitlösklyftor
200 ml	<u>Kikkoman naturligt</u> <u>bryggd sojasås</u>
5 g	oregano, torkad
10 g	spiskummin
15 g	rökt paprikapulver
150 ml	cidervinäger

Till garnering:

150 g	manchegoost, riven
--------------	--------------------

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Blanda lammfärsen, bläckfisk, ägg, Kikkoman Ponzu citron, Kikkoman sojasås, citronskal, rosmarin och timjan i ca. 3 minuter. Fyll varje cannelloni med ca. 40 g av blandningen.

Steg 2

Värm ugnen till 180 °C med fläktinställningen. Rosta röd paprika, lök och vitlösklyftor på en bakplåt med bakplåtspapper i ca. 35 minuter. Grönsakerna ska vara mjuka men inte för mörka.

Steg 3

Ta ut allt från ugnen och puréa med Kikkoman sojasås, oregano, spiskummin, paprikapulver och cidervinäger tills det blir slätt och silkeslent.

Steg 4

Lägg den fyllda cannellonin i en ugnform eller djup 1/1 gastronom bakplåt, toppa med paprikasåsen och grädda under lock i ca. 35 minuter.

Steg 5

Servera fem cannelloni per tallrik med sås, toppad med riven manchegoost.