

Soep en lasagnerolletjes met doperwtten



SONJA VAN DE RHOER

Het is altijd handig om diepvriesdoperwtjes (velderwtten) in huis te hebben. Niet alleen lekker als - extra - groente, maar ook gemakkelijk om een soepje of pastagerecht te maken op onverwachte momenten.

Ricotta is een Italiaanse kaas gemaakt van de wei die vrijkomt bij het maken van kazen als mozzarella of provolone. De naam ricotta betekent 'opnieuw gekookt', refererend aan het proces dat het vocht nog een keer wordt verhit voor het maken van de kaas.

De textuur van deze ricotta is te vergelijken met die van de bekendere cottagecheese. De zachte kaas kan zowel hartig als zoet worden gebruikt. Ricotta bevat weinig zout en is vetarm.

Bereiding:

Breng de bouillon aan de kook, voeg doperwtjes en de room toe en laat een minuutje doorkoken. Knip de munt fijn en roer deze door de soep. Pureer de soep, haal hem eventueel door een zeef en breng op smaak met peper. Variaties: vervang de munt door dragon of kervel.

Pel de ui en hak deze fijn. Klop de ricotta los met de gesnipperde ui, de citroenrasp en het citroensap, de doperwtjes en de helft van de geraspte kaas. Breng op smaak met zout en peper.

Blancheer de lasagnevellen zo nodig, laat ze uitlekken en dep ze droog (of neem voorgekookte lasagnevellen uit de koeling). Snijd ze in vier gelijke stukken.

Verdeel de vulling van doperwtten over de onderste helft van de lasagnevellen en rol de vellen op tot cannelloni.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vet een rechthoekige ovenschaal in met de boter.

Snijd de cannelloni in drie gelijke stukken en zet ze rechtop naast elkaar in de ingevette ovenschaal.

Schenk de bouillon erbij en strooi de overgebleven kaas eroverheen.

Bak de lasagnerolletjes in circa 25 minuten in het midden van de voorverwarmde oven tot ze gaar en goudbruin zijn. Garneer met blaadjes verse basilicum.

Serveer een tomatensalade bij dit gerecht.

Voor 1 liter soep:

250 gr (diepvries) doperwtjes

9 dl groentebouillon

1 dl room

2 takjes munt

peper

Lasagnerolletjes:

1 ui

3 tl rasp van biologische citroen

2 el citroensap

350 gr (diepvries) doperwtjes

250 gr ricotta

125 gr belegen (schapen)kaas, geraspt

peper en zout

4 lasagnevellen

boter voor het invetten

2 dl groentebouillon

verse basilicum