**Cannelloni met gekonfijte eend in pompoensaus**

gekonfijte eend

lasagnebladen

pompoen

zoete uien

gedroogde cranberries

brandy

uiengranulaat

knoflookpoeder
jeneverbessen

kruidnagelpoeder

gruyère

tomatenpuree

boter

olijfolie

vloeiende bloem

culinaire room

foelie

peper en zout
peterselie

Verwarm de **gekonfijte eendenbouten**. Verwijder vel en botten. Trek het vlees in reepjes, ‘pulled duck’ als het ware.

Snijd de pompoen op blokjes. Stoom ze gaar in 20 minuten op 110°C. Schep de gegaarde pompoen in de blender en mix tot moes met een beetje room.

Maak **een roux**. Leng aan tot bechamel met room. Kruid met peper, zout en foelie. Voeg de pompenmoes toe en verrijk de saus met een paar eetlepels tomatenpuree.

Snijd een paar zoete uien in halvemaantjes. Stoof ze aan in bruisende boter en laat ze karamelliseren.

**Maak de vulling van de cannelloni’s:** meng het eendenvlees, de gekaramelliseerde ui en een handvol gedroogde cranberry’s geweekt in brandy. Kruid met een mespuntje kruidnagelpoeder, een paar geplette jeneverbessen, uiengranulaat en knoflookpoeder.

Gebruik je aangekochte verse lasagnevellen, week die dan eerst in warm water. Dat is niet nodig als je zelf je **lasagnevellen** maakt. Spreid de vellen open op het werkblad. Leg in het midden van elk vel een hoopje van de vulling. Rol op tot cannelloni’s en schik ze in een ovenschotel ingevet met olijfolie. Overgiet met pompoensaus. Leg er een laagje geraspte gruyère overheen.

Zet de ovenschotel 25 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C. Eventueel iets langer tot de kaas mooi gekleurd is.