



Hoofdgerechten

voor

4 personen



**Wonton cannelloni gevuld met Kumato® konfijt,
geserveerd met gebakken oesterzwammen en geraspte Parmezaanse kaas**

Ingrediënten

8 Kumato's
16 wontonvellen
400g oesterzwammen
Geraspte Parmezaanse kaas
Vloeibare room
Olie, zout, peper, knoflook, bieslook

Kumato® Konfijt

Verwijder schil en zaden van de Kumato's en snijd ze in blokjes. Bak ze met 40g suiker in de koekenpan. Als het mengsel van kleur begint te veranderen, 20 cl water toevoegen en 10-15 minuten laten koken.

Vorbereiding

Vul de wonton-cannelloni (al gaar gekookt) met de Kumato konfijt. Bak ze met een beetje vloeibare room tot ze knapperig zijn aan de buitenkant. Bak de oesterzwammen met knoflook en bieslook. Serveer de cannelloni met oesterzwammen en de geraspte Parmezaanse kaas.