



CANNELLONI MET SPINAZIE EN RICOTTA

NODIG: (4 PERS)

cannelloni
800 gram verse spinazie
250 gram ricotta
2 tenen knoflook
1 el oregano
150 gram geraspte
Parmezaanse kaas
peper en zout

TOMATENSAUS

1 gesnipperde ui
2 tenen knoflook
verse basilicum
snufje gedroogde peper
half glas witte wijn
2 blikken tomatenblokjes
peper en zout

150 geraspte mozzarella
olijfolie

DOEN:

1. Fruit in olijfolie 2 geperst tenen knoflook. Roer al slinkend de spinazie erdoor. Breng op smaak met peper en zout.
2. Doe spinazie in vergiet en laat uitlekken en afkoelen. Maak ondertussen de tomatensaus. Fruit in olijfolie, de ui, twee tenen geperste knoflook, een snufje gedroogde chilipeper en gehakte basilicumsteeltjes. Blus met witte wijn en voeg de blikken tomatenblokjes toe. Doe smaak peper en zout erbij.
3. Hak de afgekoelde spinazie, doe in een kom. Meng de spinazie met oregano, ricotta en Parmezaanse kaas. Doe de helft van de tomatensaus in een ovenschaal. Verwarm de oven op 180 °C.
4. Vul de cannelloni buisjes met spinaziemengsel, dit kun je met een spuitzak doen of met een lepeltje. Leg ze in de ovenschaal. Als je klaar bent, schenk je de andere helft van de tomatensaus erover en verdeel je de geraspte mozzarella.
5. Leg er aluminiumfolie (doffe kant boven) op en zet 20 minuten in de oven, haal de folie eraf en zet nog eens 10 minuten in de oven totdat de kaas gesmolten is.



WWW.BONAPETIT.NU