



CANNELLONI MET RICOTTA EN SPINAZIE

INGREDIËNTEN

Voor 4 personen:

- 2 teentjes look
- 2 el olijfolie
- 600 g verse spinazie
- 500 g ricotta
- 1 citroen
- 250 g verse lasagnebladen
- 100 g fetakaas
- Italiaanse kruiden
- 200 ml halfvolle/magere melk
- 100 g Parmezaanse kaas

BEREIDINGSWIJZE

1. Verwarm de oven voor op 200°C. Vet een rechthoekige ovenschaal in.
2. Pers de look en stoof deze in een pan. Voeg beetje bij beetje de spinazie toe. Blijf roeren tot de spinazie volledig geslonken is. Giet de spinazie in een vergiet en laat uitlekken. Doe de spinazie in een mengkom en voeg de ricotta toe.
3. Was de schil van de citroen grondig. Rasp de schil en voeg toe aan het ricotta-spinaziemengsel. Kruid naar smaak met peper en zout.
4. Verdeel het ricotta-spinaziemengsel over de lasagnevellen en rol deze op. Verdeel alle cannelloni's over de ovenschaal.
5. Verkruiemel de feta en doe deze in een mengkom. Voeg de Italiaanse kruiden en de melk toe en meng goed door. Kruid naar smaak met peper en zout. Giet dit mengsel over de ovenschaal en bestrooi met de Parmezaanse kaas.
6. Dek de ovenschaal af met aluminiumfolie. Laat de cannelloni's eerst 20 minuten bakken met de aluminiumfolie, haal de folie er dan af en laat nog 15 minuten verder bakken. De cannelloni's zijn klaar wanneer ze goudbruin gekleurd zijn.

Tip:

Wil je graag extra groentjes bij je cannelloni's? Vervang dan de helft van de lasagnevellen door pompoenlasagnevellen!

VOORBEREIDINGSTIJD: 15 MIN

KOOK/BAKTIJD: 35 MIN

TOTALE TIJD: ± 50 MIN

