

Ingrediënten voor 4 personen

2 blikjes tonijn (op olie) 300 g
verse spinazie 3 eetl. olijfolie zout
12 cannelloni 100 g extra
belegen geraspte kaas

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Cannelloni met tonijn en spinazie

Vorbereiding

Laat de tonijn uitlekken. Haal de tonijn los met een vork. Was en droog de spinazie. Verwarm de oven voor op 190°C.

Bereidingswijze

Verhit 2 eetlepels olijfolie in een wok en roerbak de spinazie in enkele minuten gaar. Roer een beetje zout door de spinazie. Laat de spinazie uitlekken in een zeef en druk al het vocht er uit. Snijd grote spinaziebladen kleiner. Meng tonijn en spinazie door elkaar. Kook de cannelloni gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat uitlekken en leg ze naast elkaar op een snijplank. Vul de cannelloni met het spinazietonijnmengsel. Leg de cannelloni in een met olijfolie ingesmeerde voorverwarmde ovenschaal en bestrooi ze met geraspte kaas. Plaats de schaal in de oven. De cannelloni worden opgediend zodra de kaas gesmolten is.