

Ingrediënten voor 2 personen

Half pak diepvriesspinazie 200 gram ricotta 8 buisjes canneloni 1 bol mozzarella 1 blik tomatenblokjes 2 tenen knoflook groene pesto oregano flinke hand geraspte kaas peper en zout

Tijd: 30-60 min.

Keuken: Italiaans

Soort_gerecht: Vegetarisch

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Canneloni met spinazie en ricotta

Een klassieker, dit is de budget-vriendelijke versie

Vorbereiding

Ontdooi de spinazie en druk het vocht eruit in een zeef. Verwarm de oven voor op 180 graden.

Bereidingswijze

Kook de canneloni buisjes ongeveer 3 minuten voorzichtig in ruim water met zout. De spinazie: Fruit een fijngehakt teentje knoflook in de wok. Doe flink wat oregano erbij, en bak dan de spinazie mee. Zet de spinazie dan apart en maak de wok schoon (of pak een andere wok of ruime pan) Voor de tomatensaus: Fruit weer een teentje knoflook, voeg enkele el pesto toe, voeg dan het blik tomaten toe, en nog ongeveer 200 ml water. Breng dit aan de kook en laat ongeveer 10 minuten pruttelen. Voeg dan peper en zout toe en nog wat pesto. Zorg dat de saus niet te ver inkookt, want je hebt voldoende nodig om de canneloni in de ovenschaal onder te laten staan (gebruik dan ook een niet al te grote ovenschaal). Voeg eventueel extra water toe. Meng de spinazie met de ricotta, wat zout en peper, en het grootste deel van de geraspte kaas. Vul nu de canneloni met dit mengsel (dit gaat redelijk gemakkelijk met een theelepel), leg ze in een ovenschaal en giet de tomatensaus erover. Je kunt ook eerst de tomatensaus in de schaal gieten en de canneloni erin leggen. Hoe dan ook: zorg dat de canneloni bedekt zijn. Verdeel nu de rest van de geraspte kaas en de verkruimelde mozzarella erover, en zet de schaal 25 minuten in een oven die op 180 graden is voorverwarmd.