

Ingrediënten voor 4 personen

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