

Ingrediënten voor 2 personen

6 koelverse lasagnebladen
(koeling supermarkt) 1 kleine ui,
gepeld en gesnipperd 1 eetlepel
olijfolie 1 blikje tomatenblokjes
(plm 400 gr. inhoud) 2 eetlepels
rode pesto 2 theelepels
gedroogde oregano 1 theelepel
paprikapoeder 150 gram
roomkaas light (bijv. monchou)
plm. 125 tot 150 gram gerookte
zalmfilet (in kleine stukjes) plm.
75 gram geraspte belegen kaas

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

Canneloni met gerookte zalm roomkaas en tomatenpestosaus. Gemakkelijk !

Houje van de Italiaanse keuken en van gerookte zalm? Dan is dit jouw recept !! Deze canneloni is heekl gemakkelijk te maken en heeel sneel klaar. Ik heb verse lasagnebladen gebruikt (koeling supermarkt) en gevuld met roomkaas (light) en stukjes gerookte zalm. De saus is van een blikje tomatenblokjes met rode pesto. Bovenop geraspte kaas en SMULLEN MAAR !!

Hulpmiddelen

Kleine pan ovenschaal

Bereidingswijze

Verwarm de oven voor op 200 graden. Verhit de olie in een koekenpan en fruit de ui plm. 3 minuten. Voeg het blikje tomatenblokjes erbij en roer de pesto door de tomatensaus. Breng op smaak met gedroogde oregano, peper en eventueel zout. Roer de roomkaas los en meng dit met de gerookte zalm. Proef en maak op smaak met wat peper en eventueel wat paprikapoeder. Verdeel het zalmmengsel over de 6 lasagnebladen en rol deze op (=canneloni). Bedek de bodem van de ovenschaal met de helft van de tomatensaus. Leg de cannelonirolletjes in de schaal. Verdeel hierover de rest van de tomatensaus. Bestrooi met de kaas. Bak de canneloni 25 tot 35 minuten in het midden van de oven.

Serveertips

Lekker met een salade.

