

Ingrediënten voor 4 personen

*16 stuks cannellonie.*zout en peper.*2 eetlepels olijfolie.*500 gram diepvriesspinazie.*500 gram gyrosvlees.*1 klontje boter.*1 eetlepel bloem.*1 eierdooier.*1 eetlepel room.*1 eetlepel peterselie.*1 citroen.*mespuntje foelie.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spinaziecanneloni Met Gyros

Om het bord bij af te likken zo lekker!!!

Hulpmiddelen

Spuitzak

Bereidingswijze

Kook de cannellonie 10 minuten met zout en 2 eetlepels olijfolie.Dompel ze daarna in een koudwaterbad en laat ze uitlekken op een doek.Ontdooi de spinazie in een pannetje.Smelt een eetlepel boter en maak er met de bloem een deegje van. Roer deze roux als binding door de spinazie en kruid dit met een mespuntje foelie, zout en peper.Klop de eidooier met een scheutje room glad en werk er de hete spinazie mee af.Laat het daarna even afkoelen.Hak intussen de peterselie klein. Gebruik de spuitzak om de cannellonie met spinazie te vullen.Wrijf de borden zeer lichtjes in met olijfolie en schik er enkele pastarolletjes op.Zet deze borden een tiental minuten in de oven. Bak de gyros ondertussen knapperig. Leg wat van het vlees op de pastarolletjes.Strooi er nog wat peterselie over en dien dit op met partjes citroen.