



Hoofdgerechten

Cannelloni met ricotta en spinazie

Voor 4 personen.

Ingrediënten

600 gram spinazie (grof gesneden)
2 lookteentjes (geplet)
1 eetlepel olijfolie
400 gram ricotta
175 gram Grana Padano (geraspt)
8 cannelloni (rolletjes)
2 eetlepels peterselie (gehakte)
peper
zout

Voor de bechamelsaus

3 eetlepels boter
3 eetlepels bloem
1 liter melk
nootmuskaat

Bereidingswijze

Smelt de boter en roer er de bloem onder. Al roerend lichtjes bruin laten worden op een zacht vuurtje. Roer er dan beetje bij beetje de melk onder, tot je een glad mengsel hebt. Ongeveer 10 minuten laten pruttelen. Breng de saus tot slot op smaak met peper, zout en nootmuskaat.

Bak de look aan in de olijfolie. Voeg de spinazie en peterselie toe en laat dit bakken tot alle vocht verdwenen is. Lichtjes af laten koelen en er dan de ricotta en 125 g Grana Padano onder mengen. Op smaak brengen met peper en zout.

Kook de cannellonirolletjes beetgaar in zoutwater en vul ze met het spinaziemengsel. Lepel wat bechamelsaus in een ovenschotel, zodat de bodem bedekt is. Leg er de cannelloni in. Verdeel daar de rest van de saus over en bestrooi met de resterende Grana Padano. Plaats de schotel 15 minuten in een voorverwarmde oven van 180°.

