



Hoofdgerechten

## **Gevulde cannelloni met ricotta, ham en spinazie**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

60 gram parmezaanse kaas  
200 gram hamblokjes  
14 cannelloni (buisjes)  
400 gram spinazie  
2 bollen mozzarella  
250 gram ricotta  
peper  
zout

### **Voor de saus**

2 eetlepels peterselie (fijnggehakt)  
500 milliliter volle melk  
1/2 citroen (het sap)  
40 gram bloem  
50 gram boter  
nootmuskaat

### **Bereidingswijze**

Blancheer de spinazie 5 minuten in gezouten kokend water. Giet af en knijp er zoveel mogelijk vocht uit. Hak de spinazie vervolgens fijn.

Roer de ricotta los en meng er de fijngehakte spinazie onder. Voeg de hamblokjes en de helft van de Parmezaanse kaas toe en kruid met peper en zout. Zet even opzij.

Laat voor de saus de boter smelten. Roer er de bloem onder en laat 2 minuten mee bakken. Giet er al roerend de melk bij tot de saus begint in te dikken. Roer er het citroensap en peterselie onder en kruid met nootmuskaat, peper en zout.

Verwarm de oven voor op 200 °C. Vul de cannelloni met het ricottamengsel. Schep wat van de witte saus in een ovenschaal en leg er de gevulde cannelloni op. Schep er de rest van de saus over en dek de schaal af met aluminiumfolie. Zet de schaal 15 minuten in de oven.

Verwijder de folie en beleg de cannelloni met plakjes mozzarella. Bestrooi met de resterende Parmezaanse kaas en zet de schaal nog eens 15 minuten in de oven tot de kaas mooi goudbruin ziet.

## Keukenbenodigdheden

Oven

