

Canneloni met spinazie

Ingrediënten

450 gram spinazie natural cool
20 canneloni pijpjes
2 blikjes tomatenblokjes
100 gram tomatenpuree
3 paprika's
2 ui
2 teentjes knoflook
2 eetlepels thijm
2 eetlepels basilicum
100 gram geraspte kaas
Zout/peper

Bereiding

Verwarm de oven voor op 200 graden. Snipper het uitje en snijd de knoflook en paprika fijn. Giet een scheutje olie in een pan en bak de ui, paprika en knoflook ongeveer 5 minuten. Voeg dan de tomatenpuree toe en bak dit 1 minuut mee. Vervolgens de kruiden, spinazie en tomatenblokjes toevoegen. Laat de saus ongeveer 5- 10 minuten pruttelen.

Verdeel een laagje van de saus over de bodem van een ovenschaal. Vul de canneloni met de saus en leg ze één voor één in de schaal. Verdeel daarna de rest van de saus over de ovenschaal. Bestrooi met geraspte kaas en zet voor ongeveer 3 minuten in de oven totdat de kaas mooi goudbruin is geworden en de canneloni zacht.

Eventueel kun je nog de bechamelsaus erbij maken die op de verpakking van de cannelonipijpjes staat!

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Boek: Lekker en simpel van Jorrit van Daalen Buissant des Amorie & Sofie Chanou
December 2017 Biologische boerderijwinkel
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel