



CANNELLONI RICOTTA SPINAZIE



Ingrediënten (voor 4 personen):

- 250 g cannelloni
- 2 kg verse spinazie
- 400 g ricotta
- 2 doosjes passata van 500 ml
- 200 g wortelen of pompoenblokjes
- peterselie
- Pijnboompitten
- peper, zout en basilicum



Bereidingswijze:

- Was de spinazie en stoof hem gaar in een grote kookpot.
- Voeg de ricotta toe en breng op smaak met peper, zout en basilicum.
- Vul de cannelloni met het spinazie-ricotta mengsel en schik ze in een ovenschotel.
- Schil de wortelen en snij ze in blokjes of gebruik pompoenblokjes.
- Kook de wortelblokjes of pompoenblokjes gaar en mix ze fijn samen met de passata.
- Giet de tomatensaus over de cannelloni en laat het geheel gedurende 30 minuten garen in een voorverwarmde oven van 180°C.
- Werk af met wat fijngesnipperde peterselie en eventueel pijnboompitten.
- Laat het smaken!