

Cannelloni met Spinasie, botterskorsie en feta



Genoeg vir: 6

Bereidingstyd: 45 minute

Gaarmaaktyd: 1 uur

Oondtemperatuur: 180 °C

- 80ml olyfolie
- 1 groot ui, gekap
- 500g (1 pakkie) botterskorsie, geskil en in klein blokkies gesny
- 1 pakkie of bossie spinasie, gewas en skoongemaak
- 200g feta
- 2ml vars gemaalde neutmuskaat

Tamatiesous

- 4 knoffelhuisies, gekneus
- 2 blikkies pruimtomaties, gekap
- 15ml vars basilie (5ml gedroog)
- 10ml vars origanum (3ml gedroog)
- 16-20 cannelloni-buise
- 500ml klaargemaakte kaassous (resep hieronder)
- 250ml gerasperde mozzarella

1 Verhit 50ml olyfolie in 'n kastrol en soteer die ui vir twee minute. Voeg die botterskorsie by en roer goed. Sit 'n deksel op en kook oor lae tot matige hitte vir sowat 10 minute totdat

die botterskorsie amper sag is. Roer af en toe sodat dit nie vassit nie. Voeg die spinasie by en sit die deksel op sodat die spinasie kan stoom. Haal van die plaat af sodra die blare verlep het en roer die feta en neutmuskaat by.

2 Tamatiesous Verhit die res van die olie in 'n kastrol en voeg die knoffel by. Roer vir 30 sekondes en voeg dan die tamaties, kruie en 210ml water by. Laat kook, stel die hitte laer en prut vir 10 minute sonder die deksel. Geur na smaak met sout, 'n bietjie suiker en vars gemaalde swartpeper. Skep in 'n gesmeerde oondpan.

3 Skep die botterskorsie-vulsel in die cannelloni-buise en maak seker dat hulle heeltemal vol is. Sit die cannelloni-buise in die tamatiesous in die oondpan. Gooi die kaassous oor die buise en strooi mozzarella oor. Bak in 'n voorverhitte oond vir sowat 30 minute tot sag en goudbruin.

GOEIE IDEE Hou altyd 'n pakkie klaar kaassous in die koskas vir wanneer jy te min tyd het om die sous te maak.