



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Gratinerte cannelonier med kjøttdeig og spinat og råkostsalat i aioli

## Cannelsoni

50 g spinat  
1 stk gul løk  
275 g kjøttdeig  
½–1 pakke urtemiks  
½ pakke lasagneplater  
1 pakke tomatsaus  
1 pakke revet Grande Premium

## Tilbehør

1 stk gulrot  
75 g Mamma Mia salatblanding  
½–1 pakke aioli

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Cannelsoni:** Skyll spinaten, og skrell og finhakk løken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i 2 minutter på hver side, til den har fått en gyllen stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, krydre med salt og pepper, og vend inn løken, spinaten og urtemiksen. Stek det hele videre i et par minutter, til spinaten har falt sammen og kjøttdeigen er gjennomstekt.
3. **Cannelsoni, fortsettelse:** Legg litt av kjøtt- og spinatfyllet på hver lasagneplate, og rull dem sammen. Fordel noen skjeer av tomatsausen i bunnen av en ildfast form, og legg pastarullene ved siden av hverandre i formen med skjøten ned. Det går fint å legge pastarørene oppå hverandre hvis det blir fullt i formen, bare legg litt saus mellom lagene. Fordel resten av tomatsausen og osten over, og bak cannelsoniene midt i ovnen i omtrent 12 minutter.
4. **Tilbehør:** Skrell og grovriv gulroten på et rivjern. Bland sammen salaten, gulroten og aiolien i en bolle, og krydre med litt salt og pepper.



## TIPS!

Server aiolien, salaten og gulrøttene hver for seg hvis dere foretrekker det.