



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Canneloni med cottage cheese og spinat i tomatsaus, servert med ruccolasalat

## Tomatsaus

½ stk gul løk  
½ flaske moste tomater  
1 stk hvitløksfedd  
1 ts sukker <sup>B</sup>

## Canneloni med cottage cheese og spinat

50 g spinat  
1 beger cottage cheese  
1 pakke revet ost  
½ pakke ferske pastaplater  
½ stk gul løk

## Ruccolasalat

60 g ruccola  
olivenolje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
2. **Tomatsaus:** Skrell løken og hvitløken. Grovhakk løken, og kutt hvitløken i tynne skiver. Varm opp en kjele til middels høy varme og ha i litt olje. Stek hvitløken og halvparten av løken i 2 minutter til løken er blank. Tilsett 1 ts sukker og de moste tomaterne. La sausen småkoke i 5–6 minutter. Smak til med salt og pepper, og kjør det hele sammen med en stavmikser.
3. **Canneloni med cottage cheese og spinat:** Skyll og grovhakk spinaten. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og resten av løken fra steg 2. Stek i 1 minutt til løken er blank, og ha i spinaten. Stek videre i 1–2 minutter til spinaten faller sammen, og ha alt over i en bolle sammen med cottage cheesen og halvparten av den revne osten. Krydre med salt og pepper, og vend sammen.
4. **Canneloni med cottage cheese og spinat, fortsettelse:** Legg litt av oste- og spinatfyllet på hver lasagneplate, og rull dem sammen. Fordel noen skjeer av tomatsausen i bunnen av en ildfast form, og legg pastarørene ved siden av hverandre i formen. Fordel resten av tomatsausen og osten over, og bak canneloniene midt i ovnen i omtrent 15 minutter.
5. **Ruccolasalat:** Skyll ruccolaen, og bland den sammen med litt olivenolje, salt og pepper i en skål.