



## Canneloni met groene asperges, ricotta en spinazie

**2 PERSONEN**

⌚ 40 minuten

**DIT HEB JE NODIG:**

- 🌿 200 g groene asperge tips
- 🌿 200 g spinazie
- 🌿 250 g ricotta
- 🌿 5 vellen lasagne
- 🌿 25 g Parmezaanse kaas
- 🌿 peper en zout

**voor de tomatensaus**

- 🌿 400 ml tomatenblokjes
- 🌿 1 sjalot of ui
- 🌿 2 tenen knoflook
- 🌿 1 tl Italiaanse kruiden

**MATERIAAL:** ovenschaal

**ZO MAAK JE HET:**

1. Verwarm de oven op 200°C.
2. Snipper het uitje en hak de knoflook fijn.
3. Verhit een beetje olie in een pannetje en fruit het uitje aan.
4. Voeg, zodra de ui glazig ziet, ook de knoflook toe en fruit nog een paar minuten aan.
5. Voeg hierbij de tomaten blokjes met Italiaanse kruiden en laat ongeveer 10 minuten pruttelen op middelhoog vuur.
6. Breng op smaak met peper en zout.
7. Breng een pan met water aan de kook.
8. Snijd 1 cm van de onderkant van de groene asperge tips en was goed.
9. Kook de lasagne vellen al dente ofwel beetgaar.
10. Kook deze dus niet te gaar, de lasagne gaat nog de oven in.
11. Roerbak spinazie in een pan, druk al het vocht eruit en snijd fijn.
12. Voeg dit samen met ricotta en breng goed op smaak met peper en zout.
13. Voeg ongeveer 2/3 van de tomaten saus op de onderkant van een ovenschaal.
14. Neem een vel lasagne en verdeel 1/5 van het ricotta mengsel in het midden van het vel, maar wel van boven tot onder.
15. Leg hier ongeveer 5 stuks asperge tips op en rol dicht.
16. Leg in de ovenschaal met tomatensaus en herhaal tot de ingrediënten op zijn.
17. Maak af met de overgebleven tomatensaus en Parmezaanse kaas.
18. Bak af in de oven in ongeveer 25 minuten.

**BRON:** [jaimyskitchen.nl](http://jaimyskitchen.nl)

