



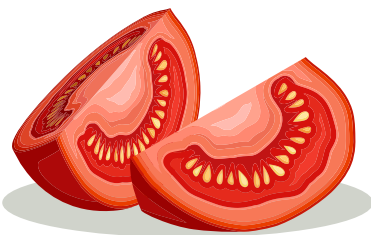
## OPSKRIFT

# Cannoli med spinat, tomat og ricotta



## Det skal du bruge:

- Ca. 400 gram tomater
- 1 løg
- 1 spsk. olie
- 3 fed hvidløg
- 2 tsk. basilikum
- 200 gram friske lasagneplader
- 150 gram ricotta
- Skallen og saften fra ½ økologisk citron
- 150 gram frisk spinat
- 70 gram revet mozzarellaost
- Salt og peber



## Sådan gør du:

- 1 Start med at **vaske dine hænder grundigt** i varmt vand og sæbe.
- 2 Tænd ovnen på **200 °C**.
- 3 Skær ender af **løg** med en urtekniv og pil skallen af over køkkenvasken eller skraldespanden – hak det fint og kom det op i en gryde med lidt opvarmet **olie**. Steg det gyldent.
- 4 Skyl **tomater**, skær dem i grove tern og kom dem op i gryden med løg.
- 5 Pil ét **hvidløg**, hak det fint og kom det i gryden med tomater og løg.
- 6 Tilsæt 1 tsk. **basilikum**, smag til med salt og peber. Lad det herefter simre.
- 7 Lav cannoli med ricotta og spinat. Husk at røre i tomatsaucen ind i mellem, så den ikke brænder på.
- 8 Skyl **spinat** grundigt, hak det fint og kom det op i en skål.
- 9 Pil og pres de sidste to fed **hvidløg** op i spinaten og tilsæt **ricottaosten**, 50 gram revet **mozzarellaost**, 1 tsk. **basilikum**, **salt**, **peber**, **citronsaft** og **citronskal**. Rør massen godt sammen og smag til med salt og peber.
- 10 Kom tomatsaucen op i et **ildfast fad**.
- 11 **Rul cannolier**. Kom 1-2 spsk. ricottafyld i en frisk lasagneplade og rul den sammen. Hvis lasagnepladerne er for lange, kan de deles i flere stykker.
- 12 Læg cannolierne op i fadet med tomatsauce. Drys de sidste 20 gram **revet mozzarellaost** over cannolierne og kom fadet i ovnen ved **200 °C i ca. 25 minutter**. Velbekomme.
- 13 **OBS:** Når I er færdige med at spise, vender I tilbage til arbejdsarket **'Er retten i sæson?'** og vurderer jeres ret ud fra de fire bæredygtighedskriterier.

