

inköpslistan.se

Av: Pernilla Magnusson

- 4 port
- Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat

CANNELLONI MED QUORN OCH SOLTORKADE TOMATER

Ingredienser

200 g quorn *(färs)*
1 st lök, gul *(finhackad)*
1 tsk olivolja
2 klyftor vitlök *(finhackade)*
60 g soltorkade tomater *(blötlagda och strimlade)*
100 g spenat *(färsk bladspenat)*
80 g färskost
10 g basilika *(färsk)*
250 g lasangeplattor *(färska)*
4 dl ostsås *(Kelda 8%)*
salt
svartpeppar

Gör så här

Hetta upp olivoljan i en stekpanna. Lägg i löken och vitlöken, fräs tills den blir mjuk.

Tillsätt Quorn Färs och de soltorkade tomaterna, rör om och låt allt bli varmt.

Lägg i bladspenaten, rör om, lägg på ett lock och ta bort stekpannan från värmen. Låt svalna i ca 5 minuter.

Rör ner färskosten och basilikan. Smaka av med salt och svartpeppar.

Häll hälften av ostsåsen i en ugnsform.

Fördela färsblandningen på lasagneplattorna. Rulla ihop dem på längden och lägg dem med skarven nedåt i ugnsformen. Häll över resen av ostsåsen.

Gratinera i 180°C ugn i ca 25 minuter.