

- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat



bild saknas

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 ugnform.

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

Gratinera i 180°C ugn i ca 25 minuter.