

Cannelloni med rökt skinka och rucola

Ledsen för dålig uppdatering denna vecka. Var först tre dagar i Stockholm, sedan hem och två dagar ledarutbildning i handboll. Roligt, men intensivt.

Här kommer ett recept på en god och barnvänlig canneloni. Så smidigt att använda färska lasagneplattor.





Cannelloni med rökt skinka och rucola

4 personer

12 lasagneplattor, färska (250 g)
1 burk kesella, (250 g)
150 g skinka, tärnad rökt
1,5 dl rucola, hackad
3 msk soltorkad tomat, hackad
2 msk basilika, hackad färsk
0,5 msk potatismjöl
1 dl parmesan, riven färsk (25 g)
0,5 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar

Ostsås

5 dl mjölk, (1,5 %)
3 msk vetemjöl
2 dl riven mager prästost, (17%)
0,5 tsk salt
1 krm nymald svartpeppar

Topping

3 msk parmesanost

GÖR SÅ HÄR: Sätt ugnen på 225°.

Fyllning: Blanda kesella, skinka, rucola, tomat, basilika, potatismjöl och ost. Smaka av med salt och peppar.

Ostsås: Vispa ut mjölet i mjölken och koka upp under omrörning. Låt såsen koka 3 min. Dra kastrullen från plattan och rör ner osten. Smaka av med salt och peppar.

Montering: Doppa lasagneplattorna snabbt en efter en (ca 5 sekunder) i varmt vatten för att de ska bli mer följsamma och inte spricka vid inrullning. Lägg på fyllning och rulla ihop. Häll lite av såsen i en ugnssäker form. Lägg i rullarna och häll resten av såsen över. Gratinera i nedre delen av ugnen ca 20 min. Strö riven parmesan över pastan. Gratinera ytterligare ca 7 minuter.

Inspirationen kommer från [Allt om mat](#).