**Cannelloni met spinazie en kippengehakt**

cannellonirolletjes
vloeiende bloem
boter
melk
Gruyère
olijfolie

*De vulling:*

jonge spinazie
ricotta
kippengehakt
parmezaanse kaas
gedroogde salie

*De tomatensaus:*

verse tomaten
basilicum
balsamico
peper & zout

ui
knoflook
puntpaprika’s
bruine suiker

**De tomatensaus**. Doe verse tomaten in de blender en mix. Giet deze verse tomatenmoes in een kookpotje, voeg basilicum, peper, zout en een scheut balsamico toe. Laat op laag vuur inkoken. Stoof ondertussen gesneden uien met geplet knoflook en reepjes puntpaprika. Giet deze bereiding bij de tomatensaus, zet er de handmixer in en breng op smaak met een lepeltje bruine suiker.

**De vulling**: laat bladspinazie slinken in een beetje boter. Kruid met peper en zout. Bak kippengehakt tot losse korrels in wat boter. Breng op smaak met gedroogde salie, peper en zout. Meng de spinazie, het gehakt, de uitgelekte ricotta en gerapte Parmezaan. Duw deze vulling in de cannelloinibuisjes.

Maak een lichte [**bechamelsaus**](https://www.creatief-koken.be/basis/1678.htm) met bloem, boter en melk. Meng met een handvol gemalen Gruyère.

Vul nu een platte, ingeoliede ovenschotel met respectievelijk cannellonibuisjes, een laag tomatensaus, een laag bechamel en dek af met een laag gemalen Gruyère.

Zet de schotel 35 minuten in een voorverwarmde oven op 185°C, waarvan de laatste 3 à 4 minuten onder de grill, tot de kaas kleurt.

Dien op met de rest van de tomatensaus en geraspte parmezaan.