

# Surprise Canneloni

4 personer

*Parmesangratinerade cannelsoni fyllda med färsk spenat, tomat, köttfärs och majs*

600 gram blandfärs  
8 färska lasagneplattor  
2 dl grädde  
2 dl mjölk  
100 gram parmesanost i bit  
2 burkar Green Giant majs 198 g  
200 gram färsk spenat  
100 gram färsk haricot verts (gröna bönor)  
2 gula lökar  
3 tomater  
1 msk olivolja  
salt och peppar  
smör att steka i

1. Sätt ugnen på 225 grader.
2. Dela tomaterna i halvor och vänd runt i olivolja.
3. Salta, peppra och ugnsbaka tomaterna i 15 minuter.
4. Bryn köttfärs och finhackad lök, smaksätt med salt och peppar.
5. Mosa ner tomaterna i färsen.
6. Hyvla osten i skivor.
7. Koka upp grädde och mjölk.
8. Tillsätt parmesanskivorna (spara några till garnering) och låt sjuda tills såsen är krämig.
9. Smaksätt med salt och vitpeppar.
10. Skär bort änden på bönorna.
11. Koka bönorna 2 minuter i saltat vatten och häll av vattnet.
12. Fräs spenat, majs och bönor i smör. Salta och peppra.
13. Koka lasagneplattorna i saltat vatten, låt rinna av utlagda på handduk.
14. Lägg grönsakerna i mitten på plattorna och färsen ovanpå.
15. Rulla ihop och lägg i ugnsfast form, slå på sås och sätt in i ugnen 10 min.
16. Garnera färdig cannelsoni med hyvlad parmesan och servera.



## Det här kan barnen göra

Mosa ner tomaterna i färsen  
Hyvla osten i skivor  
Skär bort änden på bönorna  
Lägg grönsakerna i mitten på plattorna och färsen ovanpå  
Garnera färdig cannelsoni med hyvlad parmesan

