



Karins Cannelloni till många!

Kock: **Karin Walker** Tid: **70 min** Portioner: **12**



Ge mig cannelloni, macaroni.....den perfekta bjudmaten om du frågar mig och såklart går den att förbereda, I love it!

Har du brådis så finns det goda färdiga tomatsåser att köpa! Jag tänker nu att varje person äter 1,5 rulle var men har du riktiga storätare så räcker detta till 9 pers!



INGREDIENSER

18 stora färska lasagneplattor
18 skivor alspånsrökt karré
1 liten påse ruccola
1 liten påse babyspenat
7 hg riven lagrad ost

Tomatsås

2 gula lökar
4 klyftor vitlök
2-3 tsk sambal/harissapasta
3 fp passerade tomater a´ 500g
2 dl vatten

2 grönsaksbuljongtärningar
1-2 msk socker
1,5 msk torkad oregano/timjan
3 msk olivolja

Topping

5 dl creme fraiche (34%)
2 dl vispad grädde
salt och nymalen svartpeppar
riven ost

GÖR SÅ HÄR

- 1** Börja med tomatsåsen. Hacka lök och vitlök och fräs den mjuk i olivolja, låt örtkryddor, sambal och socker fräsa med på slutet.
- 2** Tippa i tomater, vatten, buljongtärningar och låt allt småkoka utan lock.
- 3** Lägg lasagneplattorna under en fuktig handduk så håller de sig mjuka under tiden du rullar! Sätt ugnen på 200 grader.
- 4** Lägg nu skinka, ruccola, spenat och riven ost på pastaplattan, rulla ihop och lägg i en eller två ugnshävar. Du kan behöva något tungt som "stopp" så rullen ligger stilla.
- 5** Smaka av tomatsåsen om det behövs mera kryddor, hetta eller sötma.
- 6** Fördela tomatsåsen över rullarna. Blanda cremefraiche och vispad grädde med lite salt och peppar och ringla detta överst i formen.
- 7** Strö riven ost över och gratinera i ca 30 minuter tills rullarna är mjuka och fått lite färg!