

Lasagneruller

Opskrift til 2-3

Lasagneruller med kylling, en oste-spinat-citroncreme og en krydret tomatsauce. Retten kaldes også cannelloni og det smager simpelthen så godt

Forberedelsestid

25 min

Tilberedelsestid

25 min

Samlet tid

50 min

Ingredienser

- 150 g spinat
- 3 små fed hvidløg
- 1 økologisk citron
- 150 g flødeost
- 450 g kyllingebryst (inderfilet)
- 2 dåser hakket tomat
- 2 spsk. tomatpuré
- 1 spsk. agavesirup
- 1 spsk. balsamico
- 1/2 tsk. salt + lidt peber
- 1 nip cayennepeber (juster efter hvor stærkt I ønsker det)
- 1/2 pakke friske lasagneplader
- høvlet parmesan til toppen (ca. 50 g)
- frisk basilikum til pynt

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader (varmluft)
2. Start med at skylle spinaten, kom lidt olie på en pande og vend spinaten rundt et par minutter, så den falder godt sammen. Kom spinaten i en skål.
3. I skålen kommer du også revet hvidløg, skallen fra citronen og flødeost - vend det rundt
4. I en anden skål laver du en tomatsauce: kom en dåse hakket tomat, tomatpuré, salt, peber, agavesirup, balsamico og lidt cayennepeber i og rør rundt. Kom et par skufulde af denne tomatsauce i et ovnfast fad
5. Tag nu de friske lasagneplader frem og læg dem ved siden af hinanden på bordet, kom en skefuld af ostecremen på hvert stykke + et stykke inderfilet på hver. Rul sammen og kom rullerne i fadet med tomatsauce.
6. Kom en skefuld af flødeosteblandingen oven på hver rulle.
7. Kom resten af tomatsaucen over, så rullerne dækkes.

8. Top det med friskhøvet parmesan
9. Ind i ovnen med fadet – giv det ca. 20 minutter. Osten skal være gylden og smeltet og kyllingen gennembagt.
10. Anret med friske basilikumsblade