**Cannelloni met groente groenten, romige ricotta en basilicumsaus van Jamie Oliver**

Nodig voor 3 personen:

*Voor de vulling*

1 ui

2 tenen knoflook

olie

225 gram bladgroenten uit het seizoen (bijvoorbeeld boerenkool, cavolo nero, rucola en snijbiet)

225 gram bevroren spinazie

½ verse nootmuskaat

¼ citroen

125 gram cannelloni

*Voor de tomatensaus*

½ verse rode chilipeper

½ bos verse basilicum

1½ blik tomaten

1 teen knoflook

*Voor de basilicumsaus*

15 gram Parmezaanse kaas

125 gram ricotta

½ bos basilicum (alleen de blaadjes)

½ ei

100 ml halfvolle melk

Bereiding:

Verwijder de schil van de uien en vier van de tenen knoflook, snijd in ringen en doe samen met een eetlepel olie in een pan met anti-aanbaklaag. Fruit de ui en knoflook en was ondertussen de bladgroenten. Verwijder eventuele harde steeltjes. Snijd de bladeren in stukken en voeg samen met de spinazie toe aan de ui en knoflook. Breng op smaak met wat verse nootmuskaat. Bak gedurende 15 minuten onder continu roeren of totdat de groenten donker gekleurd zijn. Doe de groenten in een keukenmachine, rasp de halve citroen erboven, voeg een scheutje citroensap toe en hak fijn. Proef en breng op smaak met peper en zout. Laat het mengsel iets afkoelen en doe in een druk-en-sluitzakje. Knip een puntje eraf en spuit zo in de cannelloni-buizen. Verwarm ondertussen je oven voor op 180 graden. Zet de pan weer terug op het vuur en verwarm hierin één eetlepel olie. Verwijder de schil van de resterende knoflook, hak fijn samen met de peper en basilicumsteeltjes, en fruit in de pan goudbruin. Voeg de tomaten toe en breek in stukken met een houten lepel. Giet de lege blikken voor de helft met water en beweeg de blikjes zo, zodat de restjes tomaat mengen met het water. Giet in de pan. Breng het geheel aan de kook en laat tien minuutjes pruttelen. Proef en breng op smaak met peper en zout. De saus mag dun zijn, omdat de pasta een groot deel van het vocht zal opslurpen. Giet in een ovenschaal van 25 bij 30 centimeter en leg hierin de gevulde cannelloni's, duw ze iets aan. Rasp de Parmezaan in de keukenmachine. Voeg de ricotta, het ei, de melk, de basilicumblaadjes en een snuf zeezout en zwarte peper toe. Hak fijn tot een egale massa. Giet over de cannelloni en zorg ervoor dat alle buisjes bedekt zijn met een de saus. Bak in het onderste gedeelte van de oven gedurende 40 minuten, of totdat de pasta gaar is. Serveer met grof bruin brood en een frisse salade naar keuze.