**Cannelloni met spinazie en ricotta**

Ingrediënten:

bakolijfolie

600 gr bladspinazie

1 ui, gesnipperd

2 teentjes knoflook, fijngehakt

zeezout

2 blikken tomatenblokjes met basilicum (bijvoorbeeld van Mutti)

1 tl gedroogde oregano

zwarte peper

450 gr ricotta

½ tl nootmuskaat

1 pak (250 gr) cannellonipijpjes (bijvoorbeeld van De Cecco)

blok Parmezaanse kaas

2 bollen buffelmozzarella

ook handig: spuitzak

Bereiding:

Verwarm de oven voor op 200 graden en vet een ovenschaal in. Zet een hapjespan op het vuur, schenk er 1 el bakolie in en slink al roerende de spinazie. Dit kan ook in delen. Schep uit de pan in een vergiet en druk overtollig vocht eruit. Dep de hapjespan droog met keukenpapier, zet opnieuw op het vuur en fruit de ui en knoflook 2 minuten in 1 el bakolie en een flinke snuf zout. Schenk de blikken tomaat erbij en roer de oregano erdoor. Laat 10 minuten pruttelen en breng op smaak met zwarte peper. Hak in de tussentijd de spinazie fijn en roer samen met de ricotta, nootmuskaat, peper en zout door elkaar. Vul de cannellonipijpjes met dit mengsel. Handig (en veel sneller) is met een spuitzak, maar met een klein lepeltje lukt het ook. Schep een dun laagje tomatensaus op de bodem van de ovenschaal en Leg de gevulde pijpjes naast elkaar in de saus. Rasp hier een flinke hoeveelheid Parmezaanse kaas over. Schenk de rest van de tomatensaus erover en zorg dat alle pijpjes goed bedekt zijn. Snijd of scheur de bollen mozzarella in stukjes en verdeel over de bovenkant. Zet de schaal 25 minuten in de oven. Laat daarna 5 minuten buiten de oven rusten en serveer.

Porties over? Deze kun je perfect invriezen.