

## Cannelloni met een vulling van spinazie en gehakt, met tomatensaus

+/- 15 pijpjes cannelloni  
500 gram gehakt half om half  
750 gram spinazie a la crème  
1 teentje knoflook

Voor de saus:

2 blikjes gepelde tomaten  
1 blikje tomatenpuree  
1 rode paprika  
1 groene paprika  
500 gram champignons  
1 ui, gesnipperd  
Ketjap manis  
Basilicum  
1 laurierblad  
1 theelepel italiaanse kruiden  
1 teentje knoflook

Geraspte kaas

Verwarm de oven op 190 graden.

Rul het gehakt in een beetje boter. Voeg de knoflook en spinazie toe en breng op smaak met peper en zout. Vul de cannelloni pijpjes met het gehakt.

Bak voor het gehakt alle groenten aan, voeg de kruiden toe en de tomatenpuree toe. Laat even sudderen en voeg de gepelde tomaten toe. Breng op smaak met peper en zout.

Leg de pijpjes in een ingevette ovenschaal. Verdeel de saus over de pijpjes. Zet in de oven voor 20-25 min. Haal de schaal uit de oven en verdeel de geraspte kaas erover. Zet even terug in de oven totdat de kaas gesmolten is.

Buon appetito!

Liefs Kristel