

# Eiercanneloni

500g bladspinazie

50g parmezaan geschilferd

50g gegrilde paprika

50g zongedroogde tomaten

1l Cocovite roereimix

tomatensaus

peper en zout

Stoof de spinazie en laat uitlekken. Snijd de paprika en tomaat in reepjes. Giet 150g Cocovite roereimix in een koekenpan en bak hiervan een omelet langs 1 zijde. Neem uit de pan en beleg met spinazie, tomaat, paprika en parmezaan. Kruid met peper en zout. Rol de omelet op en bak deze 3 minuten bij 180°C in de oven. Herhaal dit tot alle ingrediënten verwerkt zijn. Leg de canneloni's in een ovenschaal en overgiet met tomatensaus. Warm op, bestrooi met gemalen kaas en gratineer indien gewenst.

