



Canneloni med fylt ricotta og spinat, servert med tomatsaus og laks (1)

Forberedelse

Lag tomatsaus: Diced tomatoes, sukker, Balsamico Cream, pesto og tørkede urter røres godt sammen. Kokes opp under omrøring. Kokes i 20 minutter. Plasser Canneloni i en gastronom med tomatsaus over. Stekes i ovn 180 grader i ca 15 minutter. Fisken stekes ferdig separat. Bruk evt. marinering og urter etter ønske. Ved servering plasseres 2-3 Canneloni midt på tallerken. Laksen legges på, med ekstra saus oppå. Pyntes med rucicola, oliven, soltørket tomat, krutonger, parmesan, litt mer pesto og knust sort pepper.



Laboratorio Tortellini Canneloni med ost & spinat	0,15kg	
Basilikumpesto *	0,05kg	
(Skalldyr,Egg,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Soltørkede Tomater *	0,02kg	
(Skalldyr,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Ternede Tomater *	0,05kg	
(Skalldyr,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Oliven sort skivet *	0,015kg	
(Skalldyr,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Eddik Balsamiccream *	5ml	
(Skalldyr,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Krutonger Persille&Hvitløk *	10g	(Enten)
(Gluten,Skalldyr,Fisk,Peanøtter,Melk/laktose,Nøtter,Sennep,Sesam frø,Sulfitter,Lupiner,Bløtdyr/Molluscs)		
Parmesanost	5 g	
Asparges	2 stk	
Laksefilet	0,1 kg	
Sukker		
Tørket Oregano, rosmarin, timian		





HAUGEN-GRUPPEN

Sort pepper, knust

**Allergener*