



## Canneloni-snacks med oliven og garbanzobønner († 1)

### Forberedelse

Tilbered Canneloni i stekeovn ved 170 grader i 14-15 minutter. Skjær denne opp i to deler. Sett fire halve canneloni på høykant oppi en tapasskål. Fyll på med garbanzobønner, semi dried tomat og oliven.

Tips: I tapasrettene er porsjonene små, og beregnet utfra at et måltid består av 3-10 små porsjoner.



Laboratorio Tortellini Canneloni med ost & spinat	0,01kg
Semi Dried Tomater *	0,015kg
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
Bønner Garbanzo *	0,005kg
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	
Oliven Gourmet Halkidiki Grønn *	10g
(Skalldyr, Fisk, Peanøtter, Melk/laktose, Nøtter, Sennep, Sesam frø, Sulfitter, Lupiner, Bløtdyr/Molluscs)	

\*Allergener

