

Ingrediënten en Recept

21/01/2015

2 uien
½ zakje geraspte witte kool
1 blik gepelde tomaten Arrabiata (Lidl)
3 verse tomaten
3 teentjes look
Vegeta
Rozemarijn en chilipoeder

Uien fijnhakken en aanstoven in olijfolie samen met witte kool

Toevoegen
Look mixen met wat water en ook toevoegen
Kruiden met Vegeta (je kan ook groente bouillonblokjes gebruiken), rozemarijn en chilipoeder
Laten inkoken, ongeveer 20 minuten

1 zak spinazie
1 potje Ricotta
lookpoeder

Aanstoven.
Spinazie mengen met Ricotta en lookpoeder

In ovenschotel :

Pijnboompitten
Geitenkaas
2 kippenworsten

- Aardappelpuree
- Spinazie
- Pijnboompitten
- Geitenkaas
- Aangebakken kippenworsten in blokjes en aangebakken met vleeskruiden (Et Baharati)
- Tomatensaus
- Light geraspte kaas

In oven 180°C - 20 minuten

Bron

Martine Lycke

Analoog aan : http://koken.vtm.be/sos-piet/recept/cannelloni-met-spinazie-feta-en-pijnboompitten?utm_source=facebook&utm_medium=status&utm_campaign=instroom



Fotos

