

## Surprice cannelsoni

Til 4 personer

*Parmesangratinerte cannelsoni fylt med fersk spinat, tomat, kjøttdeig og mais*

600 g kjøttdeig av svin og storfe  
8 ferske lasagneplater  
2 dl fløte  
2 dl melk  
100 g parmesanost i biter  
2 bokser à 198 g Green Giant® mais  
200 g fersk spinat  
100 g ferske haricot verts (grønne bønner)  
2 gule løker  
3 tomater  
1 ss olivenolje  
salt og pepper  
smør til steking

Sett stekeovnen på 225 grader.

Del tomaterne i to, og vend dem i olivenolje. Krydre tomaterne med salt og pepper, og stek dem i ovn i 15 minutter. Brun kjøttdeig og finhakket løk, smak til med salt og pepper. Mos tomaterne ned i kjøttdeigen.

Høvl østen i skiver. Kok opp fløte og melk.

Tillsett parmesanskivene (spar noen til pynt), og la det surre til sausen er kremet. Smak til med salt og hvit pepper.

Skjær endene av bønnene. Kok bønnene i 2 minutter i saltet vann, og hell av vannet. Fres spinat, mais og bønner i smør. Krydre med salt og pepper.

Kok lasagneplatene i saltet vann, legg dem på et kjøkkenhåndkle og la dem renne av seg.

Legg grønnsakene i midten på platene, og kjøttdeigen oppå. Rull sammen og legg dem i en ildfast form, hell saus over og la stå i stekeovnen i 10 minutter.

Pynt den ferdige cannelsonien med høvlet parmesan og server.

