



Cannelloni med rökt skinka och rucola

Ingredienser 4 personer

12 st	lasagneplattor, färska (250 g)
1 burk	kesella, (250 g)
150 g	skinka, tärnad rökt
1,5 dl	rucola, hackad
3 msk	soltorkad tomat, hackad
2 msk	basilika, hackad färsk
0,5 msk	potatismjöl
1 dl	parmesan, riven färsk (25 g)
0,5 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar

Ostsås

5 dl	mjölk, (1,5 %)
3 msk	vetemjöl
2 dl	riven mager prästost, (17%)
0,5 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar

Strössel

0,5 st	citron, rivet skal
2 msk	bröd, rivet vitt
3 msk	parmesan

Tillagning

Färska lasagneplattor är idealiska när man vill göra goda rullar med krämig fyllning.

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Fyllning: Blanda kesella, skinka, rucola, tomat, basilika, potatismjöl och ost. Smaka av med salt och peppar.
3. Ostsås: Vispa ut mjölet i mjölken och koka upp under omrörning. Låt såsen koka 3 min. Dra kastrullen från plattan och rör ner osten. Smaka av med salt och peppar.
4. Fördela fyllningen på lasagneplattorna och rulla ihop. Häll lite av såsen i en ugnssäker form. Lägg i rullarna och häll resten av såsen över. Gratinera i nedre delen av ugnen ca 20 min.
5. Blanda ingredienserna till strösslet och strö det över pastan. Gratinera ytterligare ca 7 min.