Ham cannelloni in tomatensaus

Ingrediënten:

- 10 sneetjes HERTA® SUPERIEUR Ham
- ± 800 ml pastasaus Arrabiata (pikante tomatensaus)
- 250 g ricotta
- 100 g geraspte parmezaanse kaas
- 100 g verse spinazie
- 2 sjalotten
- Handvol verse basilicumblaadjes

Bereiding:

- Verwarm de oven voor op 180°C. Versnipper de sjalotten.
- Verhit een pan met een scheutje olijfolie en stoof de sjalot even aan. Voeg de spinazie toe en laat slinken.
- Schep alles in een zeef en duw al het vocht eruit met de achterkant van een lepel. Hak fijn en meng onder de ricotta samen met de helft van de Parmezaanse kaas. Kruid met peper en zout.
- Giet de pastasaus Arrabiata in een ovenschaal.
- Besmeer de sneetjes **HERTA Superieur Ham** met de ricotta mengeling. Rol stevig op en snijd in 3 gelijke stukken. Zet ze rechtop in de saus en herhaal deze stap tot alle ham is opgebruikt.
- Strooi er de resterende Parmezaanse kaas over en besprenkel met olijfolie. Kruid met peper, zout en gehakte basilicumblaadjes.
- Plaats in de oven voor 20 minuten. Serveer met stokbrood.

Bereiding: **30-45 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **3**