



## Cannelloni med kødfyld

### **Bechamelsauce**

#### *Ingredienser:*

20 g smør  
2 ss mel  
5 dl mælk  
½ tsk salt  
½ tsk peber  
½ tsk sennep  
Revet ost

### **Kødfyld**

300 g hakket okse- eller lammekød  
1 ds tomatpasta  
2 finthakkede soltørrede tomater  
Timian og basilikum  
1 finthakkett løg  
1 fed finthakket hvidløg  
Fintskåret bladselleri 2 stilke  
1 tsk salt  
½ tsk peber  
3 rør til hver

### **Gulerodsalat**

1½ gulerod pr person  
½ citron presset  
½ æble revet  
2 tsk sukker

### **Bechamelsauce**

Smelt fedtstoffet ved svag varme og kom melet i. Bag det sammen med mælken. Put mælken i af 3 gange. Lad det koge godt igennem – stadig ved svag varme - og smag til med salt, peber og lidt sennep. Når det koger tages gryden fra varmen og osten smelter heri. Rør til saucen er som en blød creme.

*Kødet brunes i 3 ss olivenolie. De øvrige ingredienser røres sammen til en sej fars  
Farsen stoppes i cannelloni-rørene*

*Varm en ovn op på til 200°*

*I et ildfast fad lægges et tyndt lag bechamel-sauce  
Læg de fyldte rør på saucen  
Hæld resten af saucen over rørene  
Drys lidt revet ost over  
I ovnen i ½ time, eller til overfladen er brun.*

*Gulerødederne rives fint  
Æblerne rives groft  
Citronen presses og røres sammen med sukker  
Hæld over salaten – stil den koldt.*