

OPPSKRIFTER

INGREDIENSER / 2 PORSJONER

EVT. FOR FLERE SOM TILBEHØR / TAPAS

1 FEDD HVITLØK

150 G SPINATBLADER

250 G RICOTTA

- KAN EVT. ERSTATTES MED MOST COTTAGE CHEESE

40 G REVET PARMESAN + EKSTRA TIL GRATINERING

1 TS FINREVET SITRONSKALL

1 STOR SQUASH

OLJE

SALT OG PEPPER

SQUASHRULLER MED SPINAT OG RICOTTA

SLIK GJØR DU:

- Varm olje i en stekepanne, før du har i vasket og rensset spinat.
- Stikk et hvitløksfedd på en gaffel, og rør spinaten rundt med denne til spinaten faller sammen.
- Hell spinaten over i et dørslag og avkjøl. Press ut mest mulig væske av spinaten, før du finhakker den.
- Rør sammen ricotta, spinat, 40 g parmesan og sitronskall. Smak til med salt og pepper.
- Skjær squashen i lange, tynne skiver, ca. 1,5 -2 mm.
- Legg en skje av spinatblandingen på den ene siden av skivene og rull sammen slik at fyllet kommer i midten.
- Smør en ildfast form med olje, og legg rullene tett i tett.
- Dryss over revet parmesan.
- Stek i ca. 20 min ved 220 grader.

