



Haft en bra helg? Här har vi haft en riktig toppenhelg med underbart väder! Solen har skinit, vi har fejjat både ute och inne, fått en del "måsten" gjorda och bara njutit av att få lite egentid tillsammans! Joline har sovit hos mormor lördag till söndag med lekkompis och bara busat och haft skoj! Mannen och jag helt allena, vad gör man då?! 😊 Vilar, pussas, grejjar och donar, vilar lite till, njuter av varann och bara ÄR.... Så härligt! Grillat korv har vi gjort i fin solnedgång och ikväll har jag lagat lite mat inför morgondagen och mannen har njutit av Discovery i TV-soffan! 😊 Imorgon är det måndag igen, jobb och en ny vecka framför oss! Visst är det underbart med helg alltså? Här kommer iallafall ett supersmarrigt recept på fyllda cannelloni, eller fyllda ihoprullade lasagenplattor helt enkelt!

4 port (7-8st fyllda cannelloni)

Det här behöver du :

8st färska lasagneplattor
 700 gram kyckling innerlårfileér
 1 finhackad gul paprika
 2 vitlöksklyftor
 1 tsk D'Elidas chilisås
 2 msk citronjuice
 1 tsk grillkrydda
 Salt & peppar

Blanda med :

1 förp. naturell färskost (ca 200gram)
 2 msk crème fraiche
 ½ dl hackad persilja

GÖR SÅHÄR :

Strimla kycklingen och fräs på i stekpanna med lite olja. Stek lite åt gången så inte allt blir kokt istället. Finhacka paprika och vitlök och tillsätt i pannan tillsammans med kyckling. Droppa över chilisåsen, citronjuicen och krydda! Hit kan du förbereda om du vill göra detta nån dag innan. Kyl ner snabbt och förvara i kylskåp. Blanda kycklingfräset med färskost och hackad persilja, tillsätt 2 msk crème fraiche och blanda ihop väl. Klicka ut fyllning på varje lasagneplatta (ca 4 msk på varje) och rulla ihop. Lägg upp i smord ugnform. Häll över ostsåsen, strö över lite av den rivna osten och gratinera i ugn 200 grader ca 30-35 min.

Ostsås :

1 msk smör
 2 msk vetemjöl
 5 dl mjölk
 salt & peppar
 1½ dl riven ost

GÖR SÅHÄR :

Smält smöret i en kastrull, dra bort från plattan och vispa kraftigt ner vetemjölet till en jämn tjock pasta. Slå på lite mjölk och vispa. Ställ tillbaka på plattan och späd med mer mjölk under tiden såsen tjocknar. Salta och peppra. Tillsätt osten (spara ½dl till att strö över) och låt den smälta ner i såsen ca 2-3 min. Smaka av och ställ åt sidan så länge.



Strimlad kyckling av innerlårfileér. Frästa ihop med finhackad gul paprika, vitlök, chilisås och citronjuice. Kryddat med grillkrydda, salt & peppar.



Färska lasagneplattor är toppen ju! Perfekt till såna här “rulla-ihop-rätter”!



Klicka ut fyllningen och rulla...



Alla rullar på rad!



Slå över ostsåsen!



Strö över lite riven ost och gratinera i ugn ca 30-35 min i 200 grader.



Färdigt! Servera med en krispig sallad på isberg, gurka, majs, vårlök och persilja! Smaklig Måltid! Ett tips för att ostsåsen inte ska droppa i ugnen är att göra en lite större form av aluminiumfolié och ställa formen i denna. Inget spill, inget kladd!

16 kommentarer än så länge

[Kommentera](#)



Jag har sneplat på lite olika cannelonis (och dreglat en del), det börjar nog bli dags att prova framöver. Dina ser jättegoda ut!

Vad roligt att höra att ni haft en toppenhelg, det lät fantastiskt skönt:)

Kommentar av [Katrin](#) 15 mars 2009 @ [22:32](#)



Men vad gott! Har aldrig ätit cannelloni med kyckling i, så nu fick jag massor av ny inspiration! Det här ser ju faktiskt nästan för smarrigt ut! Tack för idén, skall absolut testa! 😊