



Bildet kan avvike fra oppskriften.



2 porsjoner

Rask å lage

# Gratinert tortelloni med tomatsaus, pepperoni og spinat, servert med ruccolasalat

## Gratinert tortelloni

250 g tortelloni med skinke og ost  
50 g spinat  
1 pakke tomatsaus  
300 g bechamelsaus  
1 pakke revet Grande Premium  
1 pakke pepperonipølse i skiver

## Ruccolasalat

50 g ruccola  
1 pakke balsamicovinaigrette

salt

- 1 Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
- 2 **Gratinert tortelloni:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Tilbered tortellonien som anvist på pakken. Sil av vannet.
- 3 **Gratinert tortelloni, fortsettelse:** Skyll spinaten. Ha tomatsausen i en ildfast form, og fordel den ferdigkokte tortellonien i sausen. Legg spinaten i et lag over tortellonien, og så et lag med bechamelsaus over spinaten. Topp med den revne Grande Premium-osten og pepperonien. Stek formen midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til osten er gyllen.
- 4 **Ruccolasalat:** Skyll ruccolaen. Bland sammen ruccolaen og balsamicovinaigretten i en serveringsskål. Du kan også servere balsamicovinaigretten til retten.
- 5 God middag!



**TIPS!** Server gjerne litt godt brød til denne retten.