

# Gevulde lasagnarolletjes

## Ingrediënten

1 bouillontablet  
lasagnabladen (ca. 6 stuks p.p.)  
2 blikken tonijn (per pasta alla putanesca, dat is al gevuld.)  
2 uien, fijngesneden  
2 tenen knoflook, ontveld en geperst  
2 pakken gezeefde tomaten ( 500 gram)  
(olijf)olie  
geraspte kaas om er overheen te strooien

## Bereidingswijze

De oven voorverwarmen op 180 graden.

Breng een grote pan water aan de kook, met een bouillontablet (dan plakken de lasagne-vellen niet aan elkaar!).

Als het water kookt, 4 of 5 vellen lasagna tegelijk erin voorweken, max. 3 minuten.

De vellen met een schuimspaan uit het water scheppen en in een vergiet even laten uitlekken/afkoelen.

Intussen de tonijn laten uitlekken.

In koekenpan olijfolie verhitten en ui en knoflook fruiten.

De gezeefde tomaten erbij en samen verhitten. De helft van de saus in een ovenschaal scheppen.

Op ieder blad lasagna een eetl. tonijn scheppen en het blad oprollen.

De rolletjes worden naast elkaar in de saus gelegd, met de naad naar beneden.

De rest van de saus eroverheen gieten en bestrooien met de geraspte kaas.

Vervolgens 15 minuten in het midden van de oven.