



## Skaldjursfylld cannelloni med hummersås och sockerärtssallad

En enkel och god pastarätt som kompletteras fint med en knaprig sallad på sockerärter och dill. Torkad cannelloni (färdiga rullar) blir lika bra men behöver längre tid i ugnen för att bli mjuk.

### TILL 4 PERSONER:

- 250 g färska lasagneplattor
- 1 burk kräftstjärter i lag (340 g)
- 1 burk musslor (225 g)
- 170 g fryst surimi
- 250 g ricottaost
- 1 vitlöksklyfta, pressad
- 3 msk hackad dill
- ½ tsk salt
- 1 krm nymald svartpeppar

### HUMMERSÅS:

- 1 gul lök
- 4 vitlöksklyftor
- 1 msk tomatpuré
- 1 msk olivolja
- 1 dl torrt vitt vin
- 3 dl vatten
- 1 ½ msk konc hummerfond
- 2 dl lätt creme fraiche
- 1 tsk salt

### SOCKERÄRTSSALLAD:

- 200 g sockerärter
- 100 g rädisor
- 1 salladslök
- 1 tsk olivolja
- 2 krm salt
- 1 dl plockad dill

### GÖR SÅ HÄR:

1. Sätt ugnen på 200°. Sila av lagen från skaldjuren. Grovhacka skaldjuren och blanda med ricotta, vitlök, dill, salt och peppar.
2. Skär eventuellt lasagneplattorna i 15 cm långa bitar. Fördela fyllningen på plattorna och rulla ihop. Lägg i en smord ugnssäker form.
3. **Hummersås:** Skala och finhacka lök och vitlök. Fräs lök, vitlök och tomatpuré i olivoljan. Tillsätt vin, vatten och hummerfond. Låt sjuda ca 10 minuter. Blanda i creme fraiche. Smaka av med salt. Häll såsen över skaldjurscannellonin och grädda mitt i ugnen 15–20 minuter tills pastan blivit mjuk.
4. Strimla sockerärterna, skiva rädisor och salladslök tunt. Blanda med olivolja, salt och dill. Servera salladen till cannellonin.