



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Italiensk linse- og bønnegryte med potetmos, grønnkålsalat med aioli og hasselnøtter

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Italiensk linse- og bønnegryte

1 pakke hvite bønner
1 pakke bolognese med linser

Grønnkålsalat

50 g strimlet grønnkål
1 stk tomat
1 stk grønt eple
1 pakke hasselnøtter
½ pakke aioli

Topping

½ pakke revet Grande Premium

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmosen i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha den ferdige potetmosen over i en serveringsskål.
- 2. Italiensk linse- og bønnegryte:** Skyll bønnene i et dørslag. Ha bønnene og bolognesen med linser over i en gryte. Kok opp, og la gryten småkoke på middels lav varme i omtrent 10 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 3. Grønnkålsalat:** Skyll og tørk grønnkålen. Skyll og kutt tomaten og eplet i terninger. Grovknus hasselnøttene i pakken (se tips). Bland grønnkålen, tomaten, eplet, aiolien og hasselnøttene i en serveringsskål. Krydre med litt salt og pepper.
- 4. Topping:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten (se tips).
- 5. God middag!**



TIPS!

Du kan også blande Grande Premium-osten inn i grønnkålsalaten for mer smak. Bruk en tresleiv, håndtaket på en kniv eller lignende, til å knuse hasselnøttene i pakken.