



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min    👤 2 porsjoner

VEG\_VS\_004-2

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

## Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

## Italiensk linse- og bønnegryte

1 pakke borlottibønner  
1 pakke bolognese med linser

## Grønnkålsalat

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

## Topping

½ pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 15 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.