



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferdiglaget bolognese med pasta linguine, ruccola og Grande Premium

Linguine

200 g pasta

Bolognese

600 g bolognesesaus

1 pose basilikum og oregano

Tomat- og ruccolasalat

50 g ruccola

2 stk tomater

Topping

1 pakke revet Grande Premium

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
2. **Bolognesesaus:** Hell sausen over i en vid kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med basilikum- og oreganokrydderet, salt og pepper.
3. **Tomat- og ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt tomatene i terninger. Bland sammen ruccolaen og tomatetterningene i en salatbolle.
4. **Topping:** Topp retten med den revne osten ved servering.



TIPS!

Bland sammen kjøttsausen og pastaen slik at smakene fordeler seg godt. Fersk basilikum er kjempegodt til denne pastaretten! Skyll ruccolasalaten i iskaldt vann, da blir den sprø og god. Topp retten med olivenolje og grovkvernet pepper.