



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferdiglaget bolognese med pasta linguine, ruccola og Grande Premium

Linguine

200 g pasta

Bolognese

600 g bolognesesaus

1 pakke 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 oreganokrydderet, salt og pepper.

3. Tomat- og ruccolasalat: Skyll og tørk ruccolaen. Kutt tomatene i terninger. Bland sammen ruccolaen og tomaterringene i en salatbolle.

4. Topping: Topp retten med den revne osten ved servering.

TIPS!

Bland sammen kjøttssausen og pastaen slik at smakene fordeler seg godt. Skyll ruccolasalaten i iskaldt vann, da blir den sprø og god. Topp retten med olivenolje og grovkvernet pepper.