



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta al forno med mezze maniche, bolognesesaus og spinatsalat

## Pasta al forno

200 g pasta mezze maniche  
600 g bolognese med kjøtt  
1 pakke bechamelsaus  
1 pakke revet Grande Premium

## Spinatsalat med balsamicovinaigrette

1 stk gulrot  
1 stk tomat  
50 g spinat  
½-1 pakke balsamicovinaigrette

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft, og kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
2. **Pasta al forno:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Spinatsalat med balsamicovinaigrette:** Skrell og grov riv gulroten. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skyll og tørk spinaten. Bland sammen grønnsakene, spinaten og balsamicovinaigretten i en salatbolle. Krydre med litt salt og pepper.
4. **Pasta al forno, fortsettelse:** Ha den kokte pastaen over i en smurt ildfast form. Fordel bechamelsausen og bolognesesausen over pastaen, og strø den revne osten over. Stek pastaen øverst i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til osten er gyllen.
5. Bellissimo!
6. **Restetips:** Ta vare på middagsrestene i en matboks i kjøleskapet. Spis det til lunsj i løpet av de nærmeste dagene.

## TIPS!

Om du ikke ønsker å gratinere pastaen, kan den serveres med bolognesen, osten og salaten til.