



# Ferdiglaget pasta bolognese med frisk salat og revet ost

## Pasta

200 g linguine

## Bolognese

600 g bolognese med kjøtt  
1 pakke oregano

## Frisk salat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat  
½–1 stk sjalottløk  
½–1 pakke  
balsamicovinaigrette

## Topping

1 pakke revet Grande  
Premium  
1 pakke chiliflak

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Bolognesesaus:** Hell sausen over i en vid kjele, og kok opp på middels varme under omrøring til sausen tykner noe. Smak til med oreganokrydderet, salt og pepper.

**3. Frisk salat:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha balsamicovinaigretten i en salatbolle og vend inn grønnsakene.

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

**5. God middag!**

Utseende kan avvike noe fra oppskriften.



## TIPS!

Legg salatingrediensene, chiliflakene og den revne osten i små skåler slik at alle kan forsyne seg med det de selv ønsker.