



Rask bolognese med linser, fullkornslinguine, tomatsalat og revet Grande Premium

Pasta

150–200 g fullkornslinguine

Bolognese med linser

600 g bolognese med linser

Tomatsalat

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

½–1 stk rødløk

½ pakke

balsamicovinaigrette

Topping

½–1 pakke revet Grande Premium

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Linsebolognese: 225 g Pasta:

100 g Salat: 100 g Ost: 1 ts

Energiinnhold: ca. 340 kcal.

For deg som registrerer

middagen i Roedeappen: 1.

Søk etter oppskrift. 2. Legg

inn antall porsjoner (ikke

mengde i gram).

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. Bolognese med linser: Ha bolognesen med linser over i en gryte, og kok opp på middels varme under omrøring. La bolognesen småkoke i 5–10 minutter. Smak til med salt og pepper.

3. Tomatsalat: Kutt enden av hjertesalaten, og skyll bladene og tomaten i kaldt vann. Grovhakk salaten og kutt tomaten i tynne båter. Skrell og finhakk rødløken. Bland salaten, tomatbåtene, løken og balsamicovinaigretten i en serveringsskål.

4. Topping: Topp retten med den revne Grande Premium-osten.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.