



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 ^B

pepper ^B

^B 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.