



Utseende kan avvike noe fra oppskriften.

# Ferdiglaget pasta bolognese med frisk salat og revet ost

## Pasta

200 g linguine

## Bolognese

600 g bolognese med kjøtt

## 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.

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

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

5. God middag!

## TIPS!

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