



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ferdiglaget bolognese med pasta linguine, ruccola og Grande Premium

## Linguine

200 g pasta

## Bolognese

600 g bolognesesaus  
1 pose basilikum og oregano

## Tomat- og ruccolasalat

50 g ruccola  
2 stk tomater

## Topping

1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

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

3. **Tomat- og ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt tomatene i terninger. Bland sammen ruccolaen og tomatetterningene i en salatbolle.

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

## TIPS!

Bland sammen kjøttsausen og pastaen slik at smakene fordeler seg godt. Skyll ruccolasalaten i iskaldt vann, da blir den sprø og god. Topp retten med olivenolje og grovkvernet pepper.