



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Nem linguine bolognese med bacon og salat

Det skal du bruge

200 g pasta
½-1 stk løg
75 g bacon
600 g bolognese
1 stk tomat
100 g salatmix toscana
1 spsk lys balsamico
1 pk tanelli ost

Det skal du have

salt ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

1. Kog pasta i rigeligt letsaltet vand ca. 10 min.
2. **Bolognese:** Varm en gryde op med lidt olie. Pil løg og hak det. Steg løg og bacon i 2-3 min. ved middelhøj varme. Kom bolognese i og lad det simre 5-7 min.
3. **Salat:** Skyl tomat og skær i tern. Bland med salaten i skål og vend med 1 spsk olivenolie, balsamico og lidt salt.
4. Riv osten. Hæld vandet fra pastaen og bland med bolognese eller server hver for sig. Drys med revet ost lige inden retten spises.