



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Hurtig linguine bolognese med bacon og salat

Pasta

200 g pasta

Hurtig bolognese

½ stk løg
1 fed hvidløg
1 stk gulerod
300 g hakket oksekød
75 g bacon
1 pose tomatpuré
1 pose oksebouillon
1 pose timian
1 pk tanelli ost
2 dl vand ^b

Salat

50 g salatmix napolitana
½ pose hvidvinseddike
1 stk tomat
1 spsk olivenolie ^b

salt ^b

peber ^b

^b basisvare

1. Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den.
2. **Hurtig bolognese:** Pil løg og hvidløg og hak det fint. Skræl gulerod og riv den. Varm en stegepande op med lidt olie. Læg kødet og samt bacon på i ét stykke og lad det stege 2-3 min. til det får lidt farve. Skil det nu fra hinanden med grydeskeen. Kom løg, hvidløg og gulerod på og steg 1-2 min. Tilsæt tomatpuré, bouillon, 2 dl vand, timian, salt og peber. Kog det sammen i 8-9 min. Riv osten.
3. **Salat:** Skær tomat i tern. Pisk eddike og olivenolie sammen. Vend det med salaten og tomat.
4. Vend pastaen i kødsovsen og drys med osten. Servér med salaten til.