



Bildet 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

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.

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

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



TIPS!

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