Godt Levert

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

15-20 min 2 porsjoner GL 079_2

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.