



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

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 pakke tanelli ost

Du skal selv have:

Olivenolie, Salt

Fremgangsmåde

- 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 servér hver for sig. Drys med revet ost lige inden retten spises.

Allergener

Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Svovldioxid

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 3.352 kj / 801 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 31,8 g
heraf mættede fedtsyrer 10,3 g

Kulhydrat 90,9 g
heraf sukkerarter 14,1 g

Protein 37,8 g

Salt 3,1 g

Kostfibre 4,5 g