



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask bolognese med linser, fullkornslinguine, tomatsalat og revet Grande Premium

Fullkornslinguine

150–200 g
fullkornslinguine

Bolognese med linser

600 g bolognese med
linser

Tomatsalat

50 g tobladssalat
1 stk tomat
½ stk sjalottløk
½ pakke
balsamicovinaigrette

Topping

½–1 pakke revet Grande
Premium

🏠 salt

🏠 pepper

1 Fullkornslinguine: Kok opp en kjele med lettsaltet vann, og tilbered pastaen som anvist på pakken.

2 Bolognese med linser: Ha bolognesen med linser over i en gryte, og kok opp på middels varme under omrøring. La sausen småkoke i 5–10 minutter. Smak til med salt og pepper.

3 Tomatsalat: Skyll salaten. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Bland salaten, tomaten, løken og balsamicovinaigretten i en salatbolle.

4 Topping: Topp retten med den revne Grande Premium-osten.