



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 restaurantsalat  
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.