



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min    👤 2 porsjoner

MM\_0042-2

# Rask pasta bolognese med tomat- og ruccolasalat, pinjekjerner og Grana Padano

## Linguine

200 g pasta

## Bolognesesaus

600 g bolognesesaus

1 pose basilikum og oregano

🏠 ½ dl vann

## Tomat- og ruccolasalat

50 g rucola

1 stk tomat

1 pakke pinjekjerner

## Tilbehør

1 stk Grana Padano

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Bolognesesaus:** Hell bolognesesausen og ½ dl vann over i en vid kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med basilikum- og oreganokrydderet, salt og pepper.
- 3 Tomat- og ruccolasalat:** Skyll og tørk ruccolaen. Kutt tomaten i terninger. Bland ruccolaen, tomattingene og pinjekjernene i en salatbolle.
- 4 Tilbehør:** Riv over Grana Padano-osten, og topp med grovkvernet pepper.

**Tips fra kokken:** Varm opp en tørr stekepanne til middels høy varme, og rist pinjekjernene i et par minutter for ekstra god smak.