



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 rucolaen. Kutt tomaten i terninger. Bland rucolaen, 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.