



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Rask pasta bolognese med cherrytomatsalat, ruccola og lagret ost

## Mezze Maniche

200 g pasta

## Bolognesesaus

600 g bolognesesaus

125 g grønne erter

🏠 ½ dl vann

## Cherrytomatsalat

50 g ruccola

1 pakke cherrytomater

1 stk sjalottløk

1 pakke

balsamicovinaigrette

## Til servering

1 pakke revet Grande Premium

1 pakke chiliflak

**1 Mezze Maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2 Bolognesesaus:** Hell bolognesesausen over i en vid kjele og skyll ut pakken med ½ dl vann. Ha i ertene og kok over lav varme frem til servering. Rør i kjelen av og til så det ikke brenner seg i bunnen.

**3 Cherrytomatsalat:** Skyll og tørk ruccolaen og tomatene. Del tomatene i to. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha tomatene, ruccolaen og løkskivene i en bolle og vend inn balsamicovinaigretten.

**4 Servering:** Sil av vannet fra den ferdigkokte pastaen og vend den sammen med bolognesesausen. Fordel pastaen i skåler og dryss over den revne osten og chiliflak etter eget ønske. Topp retten med tomatosalaten.

**Tips fra kokken:** Skyll løkskivene i kaldt vann hvis dere ønsker en mildere smak, eller server de ved siden av.