



Utseende kan avvike noe fra oppskriften.

Ferdiglaget pasta bolognese med frisk salat og revet ost

Pasta

200 g linguine

Bolognese

600 g bolognese med kjøtt

Frisk salat

1 stk hjertesalat

1 stk tomat

½–1 stk sjalottløk

½–1 pakke

balsamicovinaigrette

Topping

1 pakke revet Grande

Premium

1 pakke chiliflak

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

2. **Bolognesesaus:** Hell sausen over i en vid kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

3. **Frisk salat:** Skyll og kutt hjertesalaten i strimler. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha balsamicovinaigretten og litt salt og pepper i en salatbolle og vend inn grønnsakene.

4. **Topping:** Topp retten med den revne osten og chiliflakene ved servering.

5. God middag!

TIPS!

Legg salatingrediensene, chiliflakene og den revne osten i små skåler slik at alle kan forsyne seg med det de selv ønsker.