



Quick linguine bolognese med salat

Linguine bolognese

200 g pasta
600 g bolognese - færdiglavet

Salat

1 stk tomat
75 g salatmix toscana
1 spsk lys balsamico
1 spsk olivenolie ^b

Servering

1 pk tanelli ost

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Linguine:** Kog pasta i rigeligt letsaltet vand ca. 10 min.
- 2. Bolognese:** Kom bolognese i en gryde, varm det op og lad det simre 5-7 min. Smag til med salt og peber.
- 3. Salat:** Skær tomat i tern. Bland med salaten i skål og vend med olivenolie, balsamico og lidt salt.
- 4. Servering:** Riv osten. Hæld vandet fra pastaen og bland med bolognese eller server hver for sig. Drys med revet ost lige inden servering.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.