



Bildet 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

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 grønnsakene i en serveringskål, og vend inn balsamicovinaigretten, litt salt og pepper.

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

## TIPS!

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