



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Glutenfri pasta med färdig bolognesesås, parmesan och tomat- och basilikasallad

## Pasta Bolognese

Glutenfri fusilli 200 g  
Bolognese 1 förp

## Tomat- och basilikasallad

Tomat 2 st  
Rödlök 1 st  
Basilika 20 g  
Vitvinsvinäger 15ml ½  
påse

## Till servering

Riven parmesan 50 g

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull och koka pasta enligt tidsangivelse på förpackningen.
2. **Pasta Bolognese:** Värm bolognese enligt anvisning på förpackningen. När pastan är klar, häll av och blanda pastan med bolognesesåsen.
3. **Tomat- och basilikasallad:** Tärna tomat, skiva rödlök och strimla basilika. Lägg i en skål och blanda med lite olivolja, vitvinsvinäger, lite salt och nymald svartpeppar.
4. Servera pasta bolognese med riven parmesanost och tomat- och basilikasallad.