



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15-20 min 👤 2 porsjoner

GL 025_2

Glutenfri pasta med ferdiglaget bolognesesaus, frisk salat og revet ost

Glutenfri pasta
200 g glutenfri pasta

Bolognese
600 g bolognese med kjøtt

Frisk salat
1 stk hjertesalat
1 stk tomat
½ stk sjalottløk
½ pakke balsamicovinaigrette

Til servering
1 pakke revet Grande Premium

salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
2. **Glutenfri pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Bolognesesaus:** Hell bolognesen over i en vid kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
4. **Frisk salat:** Kutt hjertesalaten i strimler, og tomaten i terninger. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Ha grønnsakene i en serveringsskål, og vend inn balsamicovinaigretten, litt salt og pepper.
5. **Servering:** 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.