



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 glutenfri 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.