



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# 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 <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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.