



Glutenfri pasta med færdiglavet bolognese og salat

Pasta bolognese

200 g glutenfri pasta
600 g bolognese - færdiglavet
salt ^b
peber ^b

Salat

1 stk tomat
75 g salatmix toscana
1 spsk hvidvinseddike
1 spsk olivenolie ^b
salt ^b

Servering

1 pk tanelli ost

^b basisvare

1. **Glutenfri pasta:** Kog pastaen som angivet på pakken.
2. **Bolognese:** Kom bolognese i en gryde og varm op ved middel varme ca. 7 min. Smag til med salt og peber.
3. **Salat:** Skær tomat i tern og bland med salaten i en skål. Vend med olivenolie, eddike og lidt salt.
4. **Servering:** Riv osten. Hæld vandet fra pastaen og bland med bolognese eller server hver for sig. Drys med revet ost lige inden servering.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.