



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner

Rask pasta bolognese med cherrytomatsalat, ruccola og lagret ost

Mezze Maniche

200 g pasta

Bolognesesaus

600 g bolognesesaus

125 g grønne erter

🏠 ½ dl vann

Cherrytomatsalat

60 g ruccola

1 pakke cherrytomater

1 stk sjalottløk

1 pakke

balsamicovinaigrette

Til servering

1 pakke revet Grande

Premium

1 pakke chiliflak

- 1 Mezze Maniche:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Bolognesesaus:** Hell bolognesesausen over i en vid kjele og skyll ut pakken med ½ dl vann. Ha i ertene og kok over lav varme frem til servering. Rør i kjelen av og til så det ikke brenner seg i bunnen.
- 3 Cherrytomatsalat:** Skyll og tørk ruccolaen og tomatene. Del tomatene i to. Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Ha tomatene, ruccolaen og løkskivene i en bolle og vend inn balsamicovinaigretten.
- 4 Servering:** Sil av vannet fra den ferdigkokte pastaen og vend den sammen med bolognesesausen. Fordel pastaen i skåler og dryss over den revne osten og chiliflak etter eget ønske. Topp retten med tomatosalaten.

Tips fra kokken: Skyll løkskivene i kaldt vann hvis dere ønsker en mildere smak, eller server de ved siden av.