



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Rask linse-bolognese og pasta, servert med tomatsalat og revet Grande Premium

Pasta

200 g linguine

Bolognese med linser

600 g bolognese med linser

Tomatsalat

75 g Mamma Mia

salatblanding

1 stk tomat

½ stk sjalottløk

½ pakke

balsamicovinaigrette

Topping

½-1 pakke revet Grande Premium

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 2 Bolognese med linser:** Ha bolognesen med linser over i en gryte, og kok opp på middels varme under omrøring. La sausen småkoke i 5-10 minutter, til den er gjennomvarm. Smak til med salt og pepper.
- 3 Tomatsalat:** Skyll salaten. Skyll og kutt tomaten i terninger. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Bland salaten, tomaten, løken og balsamicovinaigretten i en salatbolle.
- 4 Topping:** Topp retten med den revne Grande Premium-osten.