



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gratinert linsebolognese-form, servert med appelsin- og betesalat med ristede hasselnøtter

Linsebolognese-form

1 stk gul løk
1 stk gulrot
1 stk hvitløksfedd
600 g bolognese med linser
1 pakke persillade
1 pakke revet Grande Premium

Pasta

200 g mezze maniche

Frisk salat

1 stk gulbete
1 stk appelsin
1 pakke hasselnøtter
🏠 1 ss olivenolje

🏠 salt
🏠 olje
🏠 pepper

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Linsebolognese-form:** Skrell og kutt løken og gulroten i små terninger. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 2 minutter, tilsett linsebolognesen, og smak til med persilladen, litt salt og pepper (se tips). Ha bolognesen over i en ildfast form og dryss osten jevnt over. Stek bolognesen midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til osten er gyllen og bolognesen er gjennomvarm.

3 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

4 **Frisk salat:** Skyll gulbeten og appelsinen. Kutt vekk endene på gulbeten og del den i to. Kutt gulbeten i tynne skiver. Finriv skallet (kun det oransje) fra appelsinen, og legg det til side. Skrell appelsinen og kutt den i to, og deretter i tynne skiver. Ha hasselnøttene i en liten ildfast form, og stek dem i ovnen sammen med bolognesen, de siste 5 minuttene av steketiden. Grovhakk hasselnøttene. Bland gulbeten, appelsinen, appelsinskallet og hasselnøttene i en serveringsskål, og smak til salaten med litt salt og 1 ss olivenolje.

Tips fra kokken: Du kan også bake pastaen sammen med bolognesen: Kok pastaen 4 minutter mindre enn det som står på pakken, og ha den i formen under bolognesen. Bak det hele som beskrevet i oppskriften.