

Oppskrift

Ajour Pasta Bolognese-grateng med grønnsaker og hvitløksbaguett



Sett ovnen på 180 °C. Ha Ajour Pasta Bolognese i en stor bolle. Del brokkoli i små buketter og purre i tynne skiver.

2

Ha i bollen med Ajour Pasta Bolognese, tilsett erter og bland godt.

Ha i ildfast form, strø over ost og bak i ovnen i ca. 20 minutter.

3

Legg inn hvitløksbaguetten underveis og stek etter anvisning på pakken.

Server Ajour Pasta Bolognese-grateng med et dryss persille, hvitløksbaguett og salat.

Ingredienser

Ajour Pasta Bolognese 1,5 kg

Blandede grønnsaker, som f.eks. brokkoli, purre og erter (bruk gjerne rester) 400 g

Revet ost 100 g

Til servering

Finhakket persille

Hvitløksbaguetter

Blandet salat