



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Svampcarbonara med bacon, vitlök och parmesan

### Svampcarbonara

Gul lök 1 st  
Champinjoner 200 g  
Crème fraiche 1 dl  
● Äggula 1 st  
Tärnat bacon 1 förp  
Linguine 200 g  
Vitlök 1 klyfta  
● Salt ½ tsk

### Tillbehör

Cocktailtomater 250 g  
Bladpersilja 20 g  
Parmesanost 1 bit

### Att ha hemma ●

Äggula, Salt,  
Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 3.
2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök och vitlök. Skiva champinjoner. Halvera cocktailtomater. Grovhacka bladpersilja. Finriv parmesanost. Rör ihop crème fraiche och äggula i en liten skål.
3. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
4. **Svampcarbonara:** Hetta upp en torr stekpanna. Lägg ner bacon i pannan och stek ca 2 min, tills det börjar få färg. Tillsätt champinjoner lök, vitlök, salt och nymald svartpeppar, stek ytterligare ca 3 min.
5. Ta stekpannan från värmen. Vänd ner nykokt pasta och äggblandningen i stekpannan. Blanda väl.
6. Toppa svampcarbonara med riven parmesan, tomat, persilja och rikligt med nymald svartpeppar.

**TIPS!** Frys in äggvitan som blir över - använd nästa gång du ska göra maränger, omelett eller pannkakor!