



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta carbonara med bacon og grønne erter

## Pasta

200 g linguine

## Pastasaus

150 g baconterninger

½ stk gul løk

1 pakke kokestabil matfløte

125 g grønne erter

2 stk eggeplommer

## Salat

1 stk tomat

75 g Mamma Mia

salatblanding

½-1 pakke

balsamicovinaigrette

## Topping

1 pakke revet Grande

Premium

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Pastasaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4-5 minutter. Ha løken i stekepannen sammen med baconet, og stek det hele videre i et par minutter, til løken er myk og baconet er gyllent.

**3. Pastasaus, fortsettelse:** Ha i matfløten, og la pastasausen småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn ertene, og smak til med salt og pepper. Knekk eggene og skill eggeplommene fra eggehvitene. Vend en og en eggeplomme inn i pastasausen rett før servering (se tips).

**4. Salat:** Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen salaten og tomattingene i en salatbolle, og vend inn balsamicovinaigretten rett før servering.

**5. Topping:** Bland sausen sammen med den ferdigkokte pastaen, og topp med den revne osten og grovkvernet pepper.



## TIPS!

Spar litt av kokevannet fra pastaen i en liten kopp. Skulle sausen bli for tykk, sper du med litt av kokevannet.