



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Glutenfri pasta carbonara med bacon og grønne erter

## Glutenfri pasta

200 g glutenfri pasta

## 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

## Til servering

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. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.

2. **Glutenfri pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

3. **Pastasaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4–5 minutter under omrøring. Skrell og finhakk løken og ha den i stekepannen sammen med baconet, og stek det hele videre i et par minutter, til løken er myk og baconet er gyllent.

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

5. **Salat:** Kutt tomaten i terninger. Bland sammen salaten og tomatterningene i en salatbolle, og vend inn balsamicovinaigretten rett før servering.

6. **Servering:** 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.