



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

## Klassisk pasta carbonara med tørsaltet bacon

### Det skal du bruge

200 g pasta  
½ pk bredbladet persille  
130 g tørsaltet bacon  
2 pakker tanelli ost  
2 stk æg  
1½ dl piskefløde

### Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Kog pasta i rigeligt vand tilsat ½ tsk salt i ca. 10 min. Gem lidt af kogevandet, inden du hælder det fra. Skyl, tør og hak persillen groft.
2. Rist bacon sprød på en meget varm pande. Læg det på køkkenrulle og kassér stegefedtet.
3. Riv osten og pisk sammen med æg, fløde, lidt salt og peber. Kom æggemassen i en varm gryde under kraftig omrøring og tag den af varmen, når den begynder at blive tyk. Den må ikke koge.
4. Vend bacon, pasta og en smule af kogevandet i æggemassen og servér straks med et drys persille **TIP:** Kom mere fløde i, hvis du foretrækker carbonaraen mere flydende og sauceagtig.