



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Carbonara med kalkonbacon och tomatsallad

## Carbonara

Bananschalottenlök ½ st  
Kalkonbacon 200 g  
Vitlök 2 klyftor  
● Salt 1 krm

## Äggblandning

● Äggula 1 st  
Vispgrädde ½ dl  
Riven parmesan 25 g  
● Pastavatten ½ dl

## Tomatsallad

Tomat 3 st  
Bananschalottenlök ½ st  
Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
● Salt 1 krm

## Till servering

Linguine 200 g  
Riven parmesan 25 g

## Att ha hemma ●

Äggula, Olivolja,  
Pastavatten, Salt,  
Svartpeppar

1. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen. Spara ½ dl av pastavattnet till steg 3.
2. **Carbonara:** Finhacka bananschalottenlök och strimla kalkonbacon. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna. Stek bacon ca 2 min, tills det är krispigt. Tillsätt lök och pressad vitlök. Sänk värmen och stek tills löken är mjuk.
3. **Äggblandning:** Separera äggulan från vitan. Lägg äggulan i en skål och blanda med vispgrädde, riven parmesan och det sparade pastavattnet.
4. **Tomatsallad:** Skiva tomat och bananschalottenlök. Lägg i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar. Det går givetvis bra att servera tomat och lök i separata skålar.
5. **Carbonara:** Vänd ner äggblandningen och baconfräset i den nykokta pastan. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
6. Servera carbonara med tomatsallad. Toppa pastan med riven parmesan!

**TIPS!** Frys in äggvitan och använd när du ska baka eller laga omelett!