



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Glutenfri pasta carbonara med tørsaltet bacon

Det skal du bruge

200 g glutenfri pasta
130 g tørsaltet bacon
2 pakker tanelli ost
2 stk æg
1½ dl piskefløde

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. **Glutenfri pasta:** Kog pastaen som angivet på pakken.
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. **TIP:** Kom mere fløde i, hvis du foretrækker carbonaraen mere flydende og sauceagtig.