



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 ½ 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!