



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta carbonara med bacon og grønne erter

Pasta

200 g linguine

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

Topping

1 pakke revet Grande
Premium

salt ^B
pepper ^B
olje ^B
olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Pasta: Tilbered pastaen som anvist på pakken.

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

3. Pastasaus, fortsettelse: Ha i matfløten, og la pastasausen småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn ertene, og smak til med salt og pepper. Knekk eggene og skill eggeplommene fra eggehvitene. Vend en og en eggeplomme inn i pastasausen rett før servering (se tips).

4. Salat: Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen salaten og tomattingene i en salatbolle, og vend inn balsamicovinaigretten rett før servering.

5. Topping: 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.