



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 ½ tsk
● Salt 1 krm

Till servering

Linguine 200 g
Riven parmesan 25 g

Att ha hemma ●

Äggula, Olivolja,
Pastavatten, Salt,
Svartpeppar,
Vitvinsvinäger

- 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!