2 PORTIONER 5 DAGES HOLDBARHED 15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Klassisk pasta carbonara

Det skal du bruge

200 g pasta
1 drys bredbladet persille
150 g bacon
35 g grana padano
2 stk æg
1½ dl piskefløde

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

1. Kog pasta i rigeligt vand tilsat ½ tsk salt i ca. 10 min. Gem lidt af kogevandet, inden du hælder det fra. Skyl, tør og hak persillen groft.
2. Rist baconen sprød på en meget varm pande. Læg det på køkkenrulle og kassér stegefedtet.
3. Riv Grana. Pisk æg, fløde, grana, ½ tsk salt og ¼ tsk peber sammen. 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 med et drys persille TIP: Kom mere fløde i, hvis du foretrækker carbonaraen mere flydende og sauceagtig. Servér evt. med ekstra Grana.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.885 kj / 929 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	53,1 g
heraf mættede fedtsyrer	27,4 g
Kulhydrat	73,5 g
heraf sukkerarter	5,5 g
Protein	39,1 g
Salt	4,3 g
Kostfibre	3,4 g