

Pasta carbonara med grønt

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 30-45 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Fyld

100 g løg f.eks. porre, forårsløg,
rødløg eller almindelige løg
1 fed hvidløg
200 g grøntsager f.eks. broccoli,
champignon, grønkål eller andet
du kan lide
100 g bacon
Fedtstof til stegning

Æggemasse

2 æg
1 dl fløde
50 g parmesan

Samles

400 g pasta
Salt og peber

SÅDAN GØR DU:

Fyld

1. Steg bacon sprødt på en pande ved middelhøj varme. Tag bacon af panden.
2. Snit løg og hvidløg fint. Skyl og snit grøntsagerne i en passende størrelse.
3. Tilsæt fedtstof på panden og svits løg og hvidløg ved middelhøj varme i 4-5 min. Tag løg og hvidløg af panden.
4. Svits grøntsagerne på panden til de har fået lidt farve.

Æggemasse

1. Riv parmesan fint.
2. Bland æg, fløde og revet parmesan i en skål.

Samles

1. Kog pasta.
2. Skru helt ned for varmen og vend bacon, løg, hvidløg, grøntsager og æggemassen sammen med den færdigkogte pasta i gryden.
3. Smag til med salt og peber.

TIPS OG TRICKS

- Lav dine egne pastabånd. Det er faktisk ret sjovt.
- Du kan erstatte bacon med f.eks. kogt skinke eller kylling.
- Parmesanost kan sagtens erstattes med en anden hård ost.
- Prøv at eksperimentere med friske krydderurter f.eks. basilikum, estragon eller persille.

