



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta carbonara med tofu og fersk persille

## Linguine

150–200 g pasta

## Carbonara tofu

2 stk egg

150 g crème fraîche

1 pakke revet Grande Premium

½ stk gul løk

1 pakke tofu

## Salat

50 g tobladssalat

½ pakke

balsamicovinaigrette

## Topping

1 bunt bladpersille

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Linguine:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.

**2. Carbonara tofu:** Pisk sammen eggeplommene, crème fraîche og Grande Premium-osten i en skål. Skrell og kutt løken i terninger. Tørk over tofuen med tørkepapir, og kutt den i mindre terninger.

**3. Carbonara tofu, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 2 minutter, eller til den er blank, og ha den over på en tallerken. Ha litt mer olje i stekepannen, og stek tofubitene i 1–2 minutter, til de er sprø. Krydre tofuen med salt og pepper. Vend inn egg- og crème fraîche-sausen og løken. Smak til med salt og pepper. Sausen må ikke koke, da sprekker eggene.

**4. Salat:** Skyll og tørk tobladssalaten. Ha den over i en salatbolle, og topp med litt balsamicovinaigrette. Server salaten til retten.

**5. Topping:** Skyll, tørk og finhakk persillen. Strø persillen over pastaen før servering.

**6. God middag!**



## TIPS!

Har du en sitron liggende? Skrub den godt, og finriv litt av skallet (kun det gule) over retten for deilig syre.