



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta carbonara med bacon og grønne erter

## Linguine

200 g pasta

## Pastasaus

1 stk gul løk

150 g baconterninger

2 dl kremfløte

125 g grønne erter

1 stk egg

## Salat

100 g tobladssalat

1 stk tomat

## Topping

1 pakke revet Grande Premium

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

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

**2. Pastasaus:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i omtrent 4–5 minutter, til det er sprøtt. Tilsett løken, og stek videre i et par minutter, til den er litt gyllen. Ha i kremfløten, og la pastasausen småkoke i omtrent 5 minutter. Vend inn ertene, og smak til med salt og pepper. Knekk egget, skill eggeplommen fra eggehviten, og vend eggeplommen inn i pastasausen rett før servering.

**3. Salat:** Skyll og tørk salaten. Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen salaten og tomattingene i en salatbolle, og smak til med olivenolje rett før servering.

**4. Topping:** Bland sausen inn i den ferdigkokte pastaen, og topp med den revne osten og grovkvernet pepper.

## TIPS!

Hold av litt av kokevannet fra pastaen i en liten kopp. Skulle sausen bli for tykk, sper du bare med kokevannet. Pass på temperaturen når du blander eggene og fløten sammen: Er fløten for varm, kan eggene klumpe seg og retten vil fremstå som tørr. Da er litt av kokevannet godt å ha.