



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta carbonara med bacon og grønne erter

## Linguine

200 g pasta

## Pastasaus

150 g baconterninger

½ stk gul løk

1 pakke kokestabil matfløte

125 g grønne erter

2 stk eggeplommer

## Salat

50 g tobladssalat

1 stk tomat

½-1 pakke

balsamicovinaigrette

## 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:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconet i 4-5 minutter, til det er sprøtt. Skrell og kutt løken i tynne skiver. Tilsett løken, og stek videre i et par minutter, til den er lett gyllen.
- 3. Pastasaus, fortsettelse:** Ha i matfløten, og la pastasausen småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn ertene, og smak til med salt og pepper. Knekk eggene og skill eggeplommene fra eggehviten. Vend en og en eggeplomme inn i pastasausen rett før servering (se tips).
- 4. Salat:** Skyll og tørk salaten. Skyll og kutt tomaten i terninger. Bland sammen salaten og tomattingene i en salatbolle, og vend inn balsamicovinaigretten rett før servering.
- 5. Topping:** Bland sausen inn i den ferdigkokte pastaen, og topp med den revne osten og grovkvernet pepper.
- 6. God middag!**



## TIPS!

Spar litt av kokevannet fra pastaen i en liten kopp. Skulle sausen bli for tykk, sper du med litt av kokevannet.