



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampcarbonara med bacon, vitlök och parmesan

Svampcarbonara

Gul lök 1 st
 Champinjoner 200 g
 Crème fraiche 1 dl
 ● Äggula 1 st
 Tärnat bacon 1 förp
 Linguine 200 g
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt ½ tsk

Tillbehör

Tomat 2 st
 Bladpersilja 20 g
 Parmesanost 1 bit

Att ha hemma ●

Äggula, Salt,
 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök och skiva champinjoner. Tärna tomater. Finhacka bladpersilja. Finriv parmesanost. Rör ihop crème fraiche och äggula i en liten skål.
3. **Svampcarbonara:** Hetta upp en torr stekpanna. Lägg ner bacon i pannan och stek ca 2 min, tills det fått fin färg. Lägg upp på en tallrik och spara pannan.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Stek lök och svamp i den använda stekpannan, ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Vänd ner stekt bacon i svampfräset.
6. Ta pannan från värmen. Vänd ner nykokt pasta i pannan. Rör ner äggblandningen. Blanda väl. Smaka av med lite salt.
7. Toppa svampcarbonara med riven parmesan, tomat, persilja och rikligt med nymald svartpeppar.

TIPS! Frys in äggvitan som blir över - använd nästa gång du ska göra maränger, omelett eller pannkakor!