



Linguine carbonara med pancetta, broccoli og gochujang

Det skal du have

200 g pasta
130 g pancetta i tern
1 stk broccoli
2 stk æg
1 pk tanelli ost
½-1 spsk gochujang chilipaste

Det skal du selv have

salt ^b

^b basisvare

- 1. Linguine:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. alt efter hvor al dente du ønsker den.
- 2. Pancetta:** Varm en pande op til høj varme. Steg pancetta 3-4 min. til det har fået lidt farve.
- 3. Broccoli:** Skær broccoli ud i mindre buketter og stokken i små tern. Kog den med pastaen de sidste 3 min. af kogetiden.
- 4. Æggeblanding:** Slå æggene ud i en skål og riv halvdelen af osten i. Pisk det sammen med gochujang paste (reducér mængden, hvis du ikke vil have det for stærkt) og 1 spsk vand fra pastaen.
- 5. Gochujang carbonara:** Hæld vandet fra gryden med pastaen og broccoli. Tilsæt pancetta og æggeblandingen. Rør i det indtil det bliver cremet. Hvis det ikke tykner, så varm det hele op stille og roligt under omrøring. Det må endelig ikke få for meget varme.
- 6. Servering:** Anret pastaen i dybe tallerkener og riv resten af osten over.