



 2 PORTIONER

 5 DAGES HOLDBARHED

 25 MIN. TILBEREDNING

Klassisk spaghetti carbonara



XNEM

Hurtiglavet mad med inspiration fra hele verden

Det skal du bruge

250 g pasta grov

1 drys kruspersille

130 g pancetta i tern

30 g parmesan

2 bægre æg pasteuriseret

1½ dl fløde

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Kog 250 g pasta i rigeligt kogende vand tilsat ½ tsk salt - kogetiden er ca. 10 min. GEM lidt af kogevandet inden du hælder det fra. Skyl, tør og hak persillen groft.
- 2 Rist pancettaen sprød på en meget varm pande, læg dem på køkkenrulle og kassér stegefedtet.
- 3 Riv 1½ spsk parmesanost og pisk æg, 1½ dl fløde, parmesanost, ½ tsk salt og ¼ tsk peber sammen. Kom æggemassen i en varm gryde under kraftig omrøring og tag den af varmen, når den begynder at blive tyk. Den må ikke koge.
- 4 Vend pancetta og spaghetti og en smule af kogevandet i æggemassen og servér straks med et drys persille. Servér evt. med ekstra parmesanost. **TIP:** Kom mere fløde i, hvis du foretrækker carbonaraen mere flydende og sauceagtig.

Opskriften er venligst udlånt af VoresMad.dk.

Næringsværdier



Energi pr. portion: 3.372 kj / 806 kcal

Indhold

Pr. portion

Fedt	38,8 g
heraf mættede fedtsyrer	22,3 g
Kulhydrat	87,7 g
heraf sukkerarter	5,5 g
Protein	26,6 g
Salt	3,1 g
Kostfibre	7,8 g

Allergener



Æg, Gluten, Mælk



Vidste du at..

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

Vi også har en app, som hedder 'RetNemt'. I app'en kan du nemt og hurtigt ændre din bestilling og valg af retter.