



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Klassisk pasta carbonara

## Det skal du bruge

200 g pasta  
1 drys bredbladet persille  
150 g bacon  
35 g grana padano  
2 stk æg  
1½ dl piskefløde

## Du skal selv have:

Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1** Kog pasta i rigeligt vand tilsat ½ tsk salt i ca. 10 min. Gem lidt af kogevandet, inden du hælder det fra. Skyl, tør og hak persillen groft.
- 2** Rist baconen sprød på en meget varm pande. Læg det på køkkenrulle og kassér stegefedtet.
- 3** Riv Grana. Pisk æg, fløde, grana, 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 bacon, pasta og en smule af kogevandet i æggemassen og servér straks med et drys persille **TIP:** Kom mere fløde i, hvis du foretrækker carbonaraen mere flydende og sauceagtig. Servér evt. med ekstra Grana.

## Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, 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.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	3.885 kj / 929 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	53,1 g
heraf mættede fedtsyrer	27,4 g
Kulhydrat	73,5 g
heraf sukkerarter	5,5 g
Protein	39,1 g
Salt	4,3 g
Kostfibre	3,4 g