



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Vegetarisk carbonara med svampe og hvidløg

Det skal du bruge

200 g pasta
125 g champignoner
1 pakke bøgehatter
1 stk skalotteløg
1 fed hvidløg
100 g salatmix toscana
50 g kålmix
½ pose balsamico vinaigrette
2 pakker tanelli ost
1½ bæger pasteuriseret æggeblomme
¼ pose svampefond
½ pakke bredbladet persille

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1** **Pasta:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. efter hvor al dente du ønsker den. Gem 1 dl kogevand til saucen, inden du hælder vandet fra.
- 2** **Svampe:** Varm imens en stor stegepande med høj kant, der kan rumme al pastaen, op med lidt olivenolie. Skær champignon i kvarte og bunden af bøgehatterne, kom dem på panden og steg ved høj varme. Pil skalotteløg og hvidløg, hak begge fint og kom dem med på panden. Steg det hele 3-5 min. det må gerne få lidt farve. Sluk for varmen og krydr med salt og peber.
- 3** **Salat:** Kom salat og kålmix i en skål og vend med vinaigrette.
- 4** Kom pastavandet på panden. Riv osten fint. Kom ost, æggeblommer og svampefond på panden og pisk det sammen. Tilsæt pastaen, når den er færdig. Rør i det til 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.
- 5** Skyl og hak persillen og drys det over retten. Servér med det samme med salat til.

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:	2.946 kj / 704 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,1 g
heraf mættede fedtsyrer	7,0 g
Kulhydrat	85,6 g
heraf sukkerarter	4,8 g
Protein	31,7 g
Salt	1,1 g
Kostfibre	6,1 g