



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Klassisk pasta carbonara

## Det skal du bruge

200 g pasta  
½ pakke bredbladet persille  
130 g pancetta i tern  
2 pakker tanelli ost  
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 pancetta sprød på en meget varm pande. Læg det på køkkenrulle og kassér stegefedtet.
- 3 Riv osten og pisk sammen med æg, fløde, lidt salt og peber. 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, 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.

## 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:	4.094 kj / 979 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	56,9 g
heraf mættede fedtsyrer	23,4 g
Kulhydrat	73,8 g
heraf sukkerarter	5,8 g
Protein	43,0 g
Salt	4,9 g
Kostfibre	3,2 g