



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Klassisk pasta carbonara

Det skal du bruge

200 g pasta
½ pakke kruspersille
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:	4.277 kj / 1.022 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	61,2 g
heraf mættede fedtsyrer	26,0 g
Kulhydrat	74,6 g
heraf sukkerarter	3,4 g
Protein	43,4 g
Salt	4,9 g
Kostfibre	3,2 g