



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Linguine carbonara med pancetta, broccoli og gochujang

Det skal du bruge

200 g pasta
130 g pancetta i tern
1 stk broccoli
2 stk æg
1 pakke tanelli ost
½-1 spsk gochujang chilipaste

Du skal selv have:

Salt

Fremgangsmåde

- 1 Linguine:** Sæt pastaen over i letsaltet vand og kog 8-12 min. alt efter hvor al dente du ønsker den.
- 2 Pancetta:** Varm en pande op til høj varme. Steg pancetta 3-4 min. til det har fået lidt farve.
- 3 Broccoli:** Skær broccoli ud i mindre buketter og stokken i små tern. Kog den med pastaen de sidste 3 min. af kogetiden.
- 4 Æggeblanding:** Slå æggene ud i en skål og riv halvdelen af osten i. Pisk det sammen med gochujang paste (reducér mængden, hvis du ikke vil have det for stærkt) og 1 spsk vand fra pastaen.
- 5 Gochujang carbonara:** Hæld vandet fra gryden med pastaen og broccoli. Tilsæt pancetta og æggeblandingen. Rør i det indtil 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.
- 6 Servering:** Anret pastaen i dybe tallerkener og riv resten af osten over.

Allergener

Æg, Gluten, Hvede, Laktose, Mælk, Soja

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: 2.979 kJ / 712 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt 25,7 g
heraf mættede fedtsyrer 3,6 g

Kulhydrat 77,4 g
heraf sukkerarter 7,3 g

Protein 42,8 g

Salt 4,0 g

Kostfibre 7,0 g