



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pasta Carbonara med broccoli och parmesan

Baconfräs

Bacon 1 förp
Bananschalottenlök 1 st
🏠 Vitlök 1 klyfta

Äggblandning

Äggula 2 st
Riven parmesan 12 g
🏠 Svartpeppar

Till servering

Tagliatelle 180 g
Broccoli 1 st
Bladpersilja 20 g
Riven parmesan 25 g
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

1. Koka tagliatelle enligt anvisning på förpackningen. Dela broccoli i buketter och skiva stammen tunt. Låt koka med pastan de sista 2 min. Spara ½ dl av pastavattnet till punkt 4.
2. **Baconfräs:** Skär bacon i tunna strimlor och finhacka bananschalottenlök. Hetta upp en stekpanna och fräs bacon i ca 3 min. Lägg över på en tallrik med hushållspapper och låt rinna av. Torka ur den använda pannan och fräs löken ca 3 min. Tillsätt pressad vitlök och avrunnen bacon. Fräs ytterligare ca 1 min.
3. **Äggblandning:** Lägg äggulor i en skål. Vispa ihop med riven parmesan och rikligt med nymald svartpeppar. Frys gärna in äggvitorna som blir över!
4. Grovhacka bladpersilja. Häll av pastan och broccolin. Blanda med baconfräs, äggblandning och pastavatten i pastakastrullen. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Strö över parmesan.
5. Servera pasta carbonara med riven parmesan och broccoli.