



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Svampcarbonara med bacon, vitlök och parmesan

Svampcarbonara

Linguine 200 g
Gul lök 1 st
Champinjoner 200 g
Bacon 1 förp
Crème fraiche ½ dl
Vitlök 1 klyfta
🏠 Äggula 1 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Cocktailtomater 250 g
Bladpersilja 20 g
Parmesanost 1 bit
🏠 Svartpeppar

1. Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en kastrull till pastakoket i steg 4.
2. **Förberedelser:** Finhacka gul lök och skiva champinjoner. Halvera cocktailtomater. Finhacka bladpersilja. Finriv parmesanost. Strimla bacon tunt. Rör ihop crème fraiche och äggula i en liten skål.
3. **Svampcarbonara:** Hetta upp en torr stekpanna. Lägg ner bacon i pannan och stek ca 2 min, tills det fått fin färg. Lägg upp på en tallrik och spara pannan.
4. Koka linguine enligt anvisning på förpackningen.
5. Stek lök och svamp i den använda stekpannan, ca 5 min. Tillsätt pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar. Vänd ner stekt bacon i svampfräset.
6. Ta pannan från värmen. Vänd ner nykokt pasta i pannan. Rör ner äggblandningen. Blanda väl. Smaka av med lite salt.
7. Toppa svampcarbonara med riven parmesan, cocktailtomater, persilja och rikligt med nymald svartpeppar.

TIPS! Frys in äggvitan som blir över - använd nästa gång du ska göra maräng, omelett eller pannkakor!