



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER

ca-al45

## Svampcarbonara med bacon, vitlök och parmesan

### Svampcarbonara

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

### Tillbehör

Tomat 2 st  
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. Tärna tomater. Finhacka bladpersilja. Finriv parmesanost. Rör ihop crème fraiche och äggula i en liten skål.
3. **Svampcarbonara:** Hetta upp en torr stekpanna. Lägg ner bacon i pannen och stek ca 2 min, tills det fått fin färg. Lägg upp på en tallrik och spara pannen.
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 pannen från värmen. Vänd ner nykokt pasta i pannen. Rör ner äggblandningen. Blanda väl. Smaka av med lite salt.
7. Toppa svampcarbonara med riven parmesan, tomat, persilja och rikligt med nymald svartpeppar.

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