



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pasta carbonara med bacon, ruccola- og tomatsalat og pinjekjerner

Linguine og grønne ertre

200 g pasta
125 g grønne ertre

Eggeblanding

2 stk egg
1 stk Grana Padano

Kremet baconsaus

1 stk sjalottløk
150 g baconerninger
1½ dl kremfløte

Ruccola- og tomatsalat

50 g ruccola
250 g cherrytomater
1 pakke pinjekjerner
1 pakke balsamicovinaigrette

🏠 olje
🏠 pepper
🏠 salt

- 1 Linguine og grønne ertre:** Tilbered pastaen som anvist på pakken. Kok ertene sammen med pastaen det siste minuttet av pastaens koketid. Hell vannet av den ferdigkokte pastaen, men ta vare på omtrent 1 dl av pastavannet i et desilitermål.
- 2 Eggeblanding:** Knekk eggene i en skål, og skill eggeplommene fra eggehviten. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Bland sammen eggeplommene og osten i en skål.
- 3 Kremet baconsaus:** Skrell og finhakk løken. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og baconet i omtrent 3 minutter, til løken er blank og baconet er gyllent. Ha i kremfløten, og la den kremede baconsausen småkoke i omtrent 3–4 minutter, til fløten har tyknet. Smak til med salt og pepper.
- 4 Pasta carbonara:** Bland sammen pastaen, ertene og den kremede baconsausen, og rør inn eggeblandingen. Spe på med 1 dl avpastavannet, litt etter litt, under omrøring. Smak til med salt og pepper.
- 5 Ruccola- og tomatsalat:** Skyll ruccolaen og cherrytomatene, og kutt cherrytomatene i to. Bland sammen ruccolaen, cherrytomatene, pinjekjernene og balsamicovinaigretten i en serveringsskål.
- 6 Restetips:** Frys ned eggehviten, og bruk dem neste gang du trenger dem.

Tips fra kokken: Rist pinjekjernene i en tørr stekepanne på middels høy varme i et par minutter, til de er gylne.