



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pasta carbonara med bacon, ruccola- og tomatsalat og pinjekjerner

## Linguine og grønne ertter

200 g pasta  
125 g grønne ertter

## Eggeblanding

2 stk egg  
1 stk Grana Padano

## Kremet baconsaus

1 stk sjalottløk  
150 g baconterninger  
150 g matfløte

## Ruccola- og tomatsalat

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

🏠 olje  
🏠 pepper  
🏠 salt

- Linguine og grønne ertter:** 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.
- Eggeblanding:** Knekk eggene i en skål, og skill eggeplommene fra eggehvite. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Bland sammen eggeplommene og osten i en skål.
- 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 matfløten, og la den kremede baconsausen småkoke i omtrent 3–4 minutter, til fløten har tyknet. Smak til med salt og pepper.
- 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.
- Ruccola- og tomatsalat:** Skyll ruccolaen og cherrytomatene, og kutt cherrytomatene i to. Bland sammen ruccolaen, cherrytomatene, pinjekjerner og balsamicovinaigretten i en serveringsskål.
- Restetips:** Frys ned eggehvite, og bruk dem neste gang du trenger dem.

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