

Pasta carbonara



Pasta carbonara er en nydelig og enkel middagsrett. Det finnes flere varianter, men denne oppskriften lages med deilig norsk bacon og parmesan. Et godt middagstips dersom du skal kose deg litt ekstra.

1

Finhakk løk og stek det sammen med bacon

Finhakk løk og hvitløk. Varm en panne med olje og ha i bacon, løk og hvitløk. Stek på middels temperatur så baconet er gyllent og løken myk. Dra pannen av varmen og ha i 1 ss hvitvinseddik. Det gir ekstra friskhet.

2

Kok opp pastavann og tilbered resten mens vannet koker opp

Kok opp pastavann. Bland sammen eggeplommer og finrevet parmesanost i en stor bolle. Om ønskelig kan du lage en salat av hjertesalat, avokado og persille. Når pastaen er ferdig kokt, tar du av 1,5-2 dl av kokevannet og har i egg- og osteblandingen. Bland godt sammen. Hell av resten av pastavannet og la pastaen renne av.

3

Bland bacon, løk og pasta sammen med egg- og osteblandingen

Tilsett bacon, løk og pasta i bollen og bland godt sammen. Smak til med rikelig nykvernet sort pepper og eventuelt litt salt. Server med litt ekstra parmesan, og nyt en smakfull, kremete pasta carbonara.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde ternet bacon av bog	150 g (1 pk)
Olje	1 ss
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Hvitvinseddik	1 ss
Pasta, tørr	400 g
Eggeplomme	3 stk
Parmesan (revet)	100 g
Salat	
Hjertesalat	1 stk
Avokado	1 stk
Bladpersille	1 neve

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose