



- ▮ 4 port
- ▮ Övrigt, Huvudrätt, Lättlagat, Pasta

SPAGETTI CARBONARA

En enkel och god klassiker.

Ingredienser ▮

2 pkt bacon
2 klyftor vitlök
50 g parmesan
400 g spaghetti, fullkorn
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
4 st ägg
2 msk persilja

Gör så här ▮

1. Koka 4 portioner spaghetti enligt anvisningarna på paketet.

Sätt en stor panna på spisen.

2. Hacka ½ gul lök och fintärna bacon. Fräs i 1 msk olivolja tills löken börjar mjukna. Pressa i 2 klyftor vitlök.

3. Häll av spagettin och häll tillbaka i kastrullen. Lägg i baconfräset, 50 g riven parmesanost, 1 tsk salt och 1 krm svartpeppar.

Ställ tillbaka på spisen och blanda väl.

4. Knäck i 4 ägg och blanda tills äggen börjar koagulera och pastan blir vit och krämig. Strö över 1 msk persiljan. Vill du ha den extra krämig så häll på lite grädde också.

Servera gärna med cocktailtomater eller någon annan grönsak du har i kylskåpet.