

SPAGHETTI CARBONARA

Den perfekte ret til en travl hverdag. Du behøver hverken ret mange ingredienser eller ret meget tid for at lave den cremede spaghetti carbonara, som den laves i Italien.

Den milde pasta med fløde får modspil af den salte, sprøde bacon og ser især indbydende ud med grønne krydderurter på toppen.

•

Til

- 250 g spaghetti
- 150 g bacon i skiver eller tern
- 3 pasteuriserede æggeblommer
- 1 dl fløde
- 1 skalotteløg
- salt
- peber
- evt. lidt persille eller basilikum
- evt. 2 spsk revet parmesanost



Kog spaghettien efter anvisningen på pakken. Steg baconen sprød på en pande og lad det derefter dryppe af på en tallerken med køkkenrulle.

Hak skalotteløget fint og rør det sammen med æggeblommer, fløde, salt og peber. Rør evt. krydderurter og parmesanost i.

Hæld vandet fra den kogte spaghetti. Lad spaghettien blive i gryden og hæld æggeblandingen i. Rør rundt indtil det har den ønskede konsistens.

Bræk den sprøde bacon i mindre stykker og rør det i retten eller brug det som drys ved servering. Drys evt. også med friske, hakkede krydderurter.