

Spaghetti alla carbonara

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 15 min.

Italiensk

Ingredienser

2 l. vand + 1 tsk salt

1 spsk. olie

250 g spaghetti

100 g bacon

2 fed hvidløg

1 spsk. olivenolie

50 g parmesan ost

2 pasteuriserede æg

2 pasteuriserede æggeblommer

4 spsk. piskefløde

½ tsk salt

peber

Variationer

For en finere smag kan serranoskinke benyttes.

Prøv også at udskifte bacon med 150-200 g chorizo pølse for en alternativ, lidt spicy carbonara.

Beskrivelse

Spaghetti

Vandet bringes i kog og 1 tsk salt, olie og spaghetti kommes i.

Spaghattien koges al dente i ca. 8 minutter eller efter behov.

Klip baconen i små strimler og pil hvidløgene og skær dem i kvarte. Varm olivenolien i en dyb pande og tilsæt hvidløgene. Hvidløgene brunes under hyppig omrøring og tages herefter op igen. Steg baconen i hvidløgsolien indtil de er brune og sprøde.

Ostesauce

Riv parmesan osten i en skål. Tilsæt æggene, piskefløden salt og peber og pisk det hele sammen.

Hæld vandet fra spaghattien og kom det på panden fra tidligere sammen med baconet. Tilsæt ostesaucen og bland det grundigt mens det varmes igennem.