Pasta carbonara med grønt

SÆSON: Hele året

TIL: 4 pers.

TID: 45 min.

DET SKAL DU BRUGE:

Fyld

100 g løg f.eks. porre, forårsløg, rødløg eller almindelige løg

1 fed hvidløg

200 g grøntsager f.eks. broccoli, grønkål, ærter eller squash

100 g champignon

50 g bacon, i små stykker

Fedtstof til at stege i

Æggemasse

2 æg

1 dl fløde

50 g parmesan

Samles

400 g pasta

Salt og peber

SÅDAN GØR DU:

Fyld

1. Snit løg og hvidløg fint. Skyl og snit grøntsager og champignon i passende størrelse.
2. Steg bacon lidt sprødt på en pande ved middelhøj varme. Tag bacon af panden.
3. Tilsæt fedtstof på panden og svits løg og hvidløg ved middelhøj varme i 4-5 min.
4. Tilsæt nu dine grøntsager og champignoner og svits til de har fået lidt farve. Læg alle grøntsager til siden samme med bacon.

Æggemasse

1. Riv parmesan fint.
2. Bland æg, fløde og revet parmesan i en skål.

Samles

1. Pasta koges.
2. Bacon, grønsagsblandingen og æggemasse vendes sammen med den færdigkogte og dampende pasta i gryden. Skru helt ned for varmen, når du samler retten.
3. Smag til med salt og friskkværnet peber. Er smagen for svag skal der måske tilsættes mere revet parmesan eller salt.

TIPS OG TRICKS

- Lav dine egne båndpasta. Se opskrift på pasta.
- Du kan erstatte bacon med f.eks. kogt skinke eller kylling og det kødet kan sagtens udelades.
- Parmesanost kan sagtens erstattes med en anden hård ost.
- Prøv at eksperimentere med friske krydderurter f.eks. basilikum, estragon eller persille.
- Hvis du vil undgå sure italienere, så drop fløden i æggemassen.