

Spaghetti Carbonara

Spaghetti carbonara - næsten som at sidde på en italiensk restaurant. Vi foreslår en tomatsalat til denne opskrift på spaghetti carbonara. Det ville de nok ikke gøre i Italien, de ville spise salaten bagefter, men ellers er den god nok. Carbonara er hele familiens livret og her er en klassisk af slagsen med lidt mindre fedt. Måske bliver denne udgave af spaghetti carbonara din nye yndlingsret?



Ingredienser

4 personer

125 g bacon i tynde skiver
¼ liter madlavningsfløde eller piskefløde
½ tsk groft salt
½ tsk friskkværnet peber
2 æg (ca. 1 dl)
150 g revet cheddar- og maasdammerost eller parmesan
3 liter vand
1 spsk groft salt
400 g tørret spaghetti

Sådan gør du

1. Steg baconskiverne til de er gyldne og sprøde. Lad baconen dryppe af på et stykke køkkenrulle og del det i mindre stykker. Tør panden af.
2. Kom fløde, salt og peber i panden og bring det i kog.
3. Bland æggene og 75 g af osten sammen i en skål.
4. Bring imens vand tilsat salt i kog i en stor gryde. Kog spaghettien 8-10 min. til den er mør uden at være blød.
5. Lad spaghettien dryppe af i et dørslag og kom den derefter tilbage i gryden. Vend først den varme fløde og dernæst bacon og ægge-osteblanding i spaghettien. Smag til.
6. Server carbonaraen straks sammen med resten af osten og evt. tomatsalat.