

Oppskrift

Pasta carbonara med spinat og kylling



1

Del bacon i biter og sprøstek. Kok pasta al dente etter anvisning på pakken

2

Rør sammen egg, eggeplomme, fløte, salt og revet parmesan. Vend den nykokte pastaen med kylling, spinat og erter. Rør et minutt før du heller i eggeblandingen. Rør konstant over varmen til sausen er kremet, ca. 2 minutter.

3

Server med nykvernet pepper.

Produkter i denne oppskriften

Bacon Ternet 2kg Pk



Kylling Salatkjøtt 1kg Enh



Egg 30 ML Frittg 4 Brett Enh



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Bacon Ternet	200 g
Spagetti	400 g
Prior Kylling Salatkjøtt	400 g
Spinat	200 g
Grønne erter	200 g
Prior Egg	2 stk
Prior Eggeplomme	1 stk
Fløte	3 dl
Salt	0,50 ts
Parmesan	100 g

Pepper