

PASTA CARBONARA

TIL CA. 20 PERS./1 KLASSE
TID: 30-45 min



DET SKAL DU BRUGE

GRØNTSAGSFYLD

2 fed hvidløg
200 g porre eller 200 g grøntsag fra løgfamilien
200 g champignon
400 g grøntsag f.eks. broccoli
Fedtstof til at stege i

ÆGGEMASSE

6 æg
2 dl fløde
120 g parmesan

SAMLES

1 kg pasta
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

GRØNTSAGSFYLD

1. Hvidløg hakkes fint.
2. Vask dine andre grøntsager og champignoner. Hak eller snit dem i ca. hasselnødestørrelse.
3. Svits alle grøntsager og champignoner på en varm pande i fedtstof. Læg grøntsager til side på en tallerken/fad.

ÆGGEMASSE

1. Riv parmesanen fint
2. Æg, fløde og revet parmesan blandes i en skål og piske godt sammen.

SAMLES

1. Pasta koges
2. Grøntsager, svampe og æggemasse vendes sammen med den færdigkogte og dampende pasta.
3. Smages til med salt og friskkværnet peber. Er smagen for svag skal der måske tilsættes mere revet parmesanost.

TIPS OG TRICKS

- Lav din egen båndpasta.
- Vælg grøntsager som står flot op til den gule pasta og æggemasse. F.eks. grønne squash og broccoli. Rødbeder er ikke så gode da de desværre farver lidt for pink.
- Tilsæt evt. stegt bacon eller kogt skinke i små tern.