

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

Egg 200g, Salt 10g, Fløte 200g, Kylling 1kg, Erter 100g, Spinat 100g, Parmesan 100g, Pepper 10g



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Enh Fr



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	