

Grøn carbonara

Opskrift til 4 personer

Samlet tid

25 minutter

Ingredienser

- 200 g spaghetti
- 1 pakke bacon i tern
- 300 g blomkål
- 1 striml forårsløg
- 1 gul peberfrugt
- 3 dl fløde
- 35 g parmesanost
- 2 æg
- salt og peber
- pinjekerner og persille til toppen

Sådan gør du

1. Start med at riste pinjekerner af på en tør pande og tag dem af varmen.
2. Sæt spaghetti over til kogning
3. Rist bacon sprødt og læg det til side, behold så meget fedt på panden som muligt
4. Imens bacon rister, kan du klargøre dine grøntsager: skyl og skær blomkål og peberfrugt ud i mindre stykker. Snit forårsløg
5. Steg grøntsagerne i det her baconfedt til det falder let sammen
6. I en skål røres æg, høvlet parmesan, fløde, salt og peber sammen
7. Denne blanding kommes over de stegte grøntsager og der skrues ned for varmen, til svag-middel varme
8. Giv det 5 minutters tid, mens du rører lidt rundt undervejs.
9. Kom den kogte (og siede) spaghetti ned til saucen og vend rundt
10. Top med ristede pinjekerner, den sprødstegte bacon og lidt hakket persille, giv det et drys salt, peber og parmesan og server.