

Orzo carbonara

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 150 g bacon
- 3 dl orzo
- 3 æg
- 3 æggeblommer
- 1,5 dl piskefløde
- 60-70 g parmesan
- godt med salt og peber
- 3 kugler frossen spinat
- 2/3 dl kogevand fra orzo
- 1 dl frosne ærter
- 1/2 squash

Sådan gør du

1. Steg bacon sprødt, gerne i ovnen på en bageplade beklædt med bagepapir. 200 grader varmluft i 10-15 minutter.
2. Kog orzo efter anvisning på pakken
3. Kom den frosne spinat i en skål og hæld kogende vand over til det er tøet op. Hæld så væsken fra og pres også væsken ud af spinaten.
4. I en skål røres æg, æggeblommer, høvlet parmesanost, salt, peber og fløde sammen. Tilføj også den drænedede optøede spinat og rør med.
5. Når bacon er stegt færdig, skæres det i mindre stykker.
6. Skær squash i tern og svits disse af på en grillpande i lidt olie, krydr med salt og peber. De må gerne få lidt sprød stegeskorpe.
7. Kom bacon + orzo på en pande (kasser ikke kogevandet), lad det stege et par minutter sammen.
8. Tilføj så knap 1 dl af pastavandet og vend det rundt.
9. Skru ned til svag varme og kom æggeblandingen samt ærter og de stegte squash ved og vend rundt.
10. Rør det godt sammen ved den svage varme og server med salt, peber og ekstra høvlet parmesan