



## PASTA CARBONARA

6B, LOVISENLUND SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

400 g	fullkornspasta
200 g	bacon
4 stk	egg
1 ss	smør til steking
4 L	vann til koking
2 ss	salt
0.24 ts	pepper
0.5 dl	pastavann

### SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp vann i en stor kjele. Tilsett salt når vannet koker. Putt i pastaen og rør underveis for å unngå at den klistrer seg. Når pastaen er ferdig heller du over i et dørslag.
- 2** Skjær bacon i små biter. Stek baconet i en stekepanne med smør.
- 3** Rasp parmesan og putt i en bolle. Ha eggene i samme bolle som osten og visp blandingen til den blir luftig.
- 4** Kok opp vann i en stor kjele. Tilsett salt når vannet koker. Putt i pastaen og rør underveis for å unngå at den klistrer seg. Når pastaen er ferdig heller du over i et dørslag.
- 5** Hell pastaen over i pannen med baconet. Tilsett eggeblanding og pastavannet. Blant godt sammen.
- 6** Krydre med pepper og salt hvis nødvendig. Serveres med litt ekstra parmesan.