



Spaghetti Carbonara

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **20 min** Portioner: **6**

Krämig, smakrik och supermumsig carbonara som är färdig lika snabbt som du kokar spagettin.

Inte behöver det ta lång tid för att kunna få äta god och smakrik mat som är lagad från scratch. Här lagar vi Kolarhustruns Pasta som visst Pasta alla carbonara betyder för sin svartpeppar på toppen som liknar kol. Men jag lagar den på ett lite modifierat vis, med smetana, rökt skinka och hela ägg.



INGREDIENSER



300 gram rökt påläggsskivad skinka
2 stycken rivna vitlöksklyftor
0.5 tesked grovmald telicherry svartpeppar
3 matskedar smör
1 deciliter finhackad salladslök
2 matskedar vispgrädde
2 deciliter smetana
1 kryddmått finmald vitpeppar
3 stycken ägg
1.5-2 deciliter pastavatten
spagetti för 6 personer
parmesan egen önskad mängd
extra grovmald telicherry svartpeppar till toppning

GÖR SÅ HÄR

1

Koka pastan enligt paketets anvisning och tillagningstiden för rätten gäller för koktid för torr pasta.

Under tiden som pastan kokar hackar du skinka och river vitlök och steker det lätt i smöret och svartpeppar i en gryta.

Vid sidan sjuder du upp smetana i en kastrull och ta bort från spisen och vispar ner 3 ägg och ställer tillbaka kastrullen men på låg värme och vispar tills det blir en krämig sås.

Vispa ner grädden i slutet.

2

Häll såsen över skinksteket, rör runt och tillsätt sedan salladslöken.

Ta av 2 deciliter pastavatten innan du häller av pastan i ett durkslag.

Blanda pasta och pastasås och späd med pastavattnet tills du tycker att carbonaran är lagom i konsistens i dina ögon.

Lägg upp på tallrikar, toppa med god parmesan, riven som du vill och lite mer svartpeppar.