

Spaghetti Carbonara

2 personer

Ingredienser:

- 100 gr. bacon i tern
- 1 løg, skåret i tern
- 2 dl. piskefløde
- 2 æg
- 50 gr. fintrevet pasta ost
- Sort peber, friskkværnet
- 1 klat smør
- 150 gr. spaghetti, kogt al dente
- Salt til kogevandet

Tilbehør:

- Frisk timian



Kog pastaen, til den er perfekt mør med bid. Steg bacon på en pande ved middelhøj varme, til det er sprødt og stadig saftigt. Kom bacon på en tallerken med fedtsugende papir. Kom smør på panden med baconfedt og sauter løgene heri, til de er bløde og klare.

Tilsæt bacon og fløde. Lad fløden bruse kort op. Tag panden af varmen og rør æg i samt den kogte pasta, og bland retten godt sammen med den revne ost.

Smag til med salt og friskkværnet peber.

Pynt retten af med en dusk frisk timian.

God appetit!