

# Spaghetti carbonara

Spaghetti carbonara er en klassisk italiensk pasta-ret, som har masser af fylde og smag. Denne opskrift på spaghetti carbonara er nem og hurtig at lave, og det er en lækker og fyldig pastaret, som er god til hverdag og også som en let gæstemad

TILBEREDNINGSTID:25 MIN. ANTAL PORTIONER:4 PERS. DENNE OPSKRIFT ER NEM



---

## INGREDIENSER

---

- 500 g spaghetti
- 110 g pancetta  
(Kan erstattes af almindelig bacon)
- 1,5 spsk. olivenolie
- 2 stk. store æg
- 2 stk. æggeblommer
- 4 spsk. creme fraiche
- 4 spsk. pecorino romano ost  
(kan erstattes med parmesanost)

---

## FREMGANGSMÅDE

---

1. Kog pastaen i en stor gryde med rigeligt vand og salt i 8-10 minutter.
2. Skær pancettaen i tern og steg det i olivenolie.
3. Bland æg, æggeblommer, creme fraiche og pecorino romano-ost sammen med en gaffel til en ensartet masse.
4. Hæld vandet fra pastaen og kom den tilbage i gryden med en smule af kogevandet i.
5. Gryden skal ikke stå på varmen, når du hælder carbonarasaucen over pastaen sammen med det stegte pancetta. Bland det hele godt sammen og server straks.