



## FULLKORNS CARBONARA

7, STIFTELSEN TRONDHEIM INTERNATIONAL SCHOOL

### INGREDIENSER:

Beregnet til 10 porsjoner

830 g	Fullkorns spaghetti
1 ts	Salt
3 stk	eggeplomme
1 ts	Pepper
250 g	Bacone
3.5 ss	olivenolje
160 g	Parmesan

### SLIK GJØR DU:

- 1** Sett på pastavannet og kok opp. Bruk en teskje salt for hver liter vann.
- 2** Skjær bacon i småbiter og stek det i litt olivenolje til det er mykt, ikke sprøtt.
- 3** Visp hele egg og eggeplommer i en stor bolle og tilsett revet parmesan, melk og baconet. Krydre godt med nykvernet pepper.
- 4** Kok pastaen ett minutt kortere enn anvist på pakken. Hell av pastavannet, men ta vare på en kopp med pastavann.
- 5** Vend pastaen godt sammen med egg, parmesan, melk og bacon og spe med litt av pastavannet. Server straks med rikelig nykvernet pepper.