



Vild carbonara

Gott och lättlagat med vildsvinsbacon! Krämig pasta som är lika god en måndagskväll som till fredagsmys – med krispighet och smaker som

passar både barn och vuxna.

ANTAL PORTIONER CA: 4

INGREDIENSER

500 g spaghetti
2 paket vildsvinsbacon (klippt i 2 cm bitar)
4 äggulor
2 dl riven parmesanost
1/2 tsk salt
2 krm nymalen svartpeppar
Ca 1 dl av pastavattnet

GÖR SÅ HÄR

1. Stek baconbitarna knapriga i en stekpanna.
2. Koka pastan enligt anvisning på förpackningen.
3. Blanda äggulor, hälften av osten samt salt och svartpeppar i en liten skål.
4. Håll av pastavattnet, spara ungefär ½ deciliter av vattnet. Lägg tillbaka den nykokta pastan och vattnet i kastrullen, tillsätt stekt bacon och ägguloblandning.
5. Lägg upp i djupa tallrikar, strö över parmesanost och lite extra nymalen svartpeppar.

Till servering: Lägg upp på ett fat. Servera med en extra äggula och dra några extra tag med pepparkvarnen över.

Handla svenst vildsvinskött
www.svensktvildsvinskott.se

