

# Pasta carbonara med kalkonbacon

Krämig pastarätt i en variant på den klassiska carbonaran.

Ingredienser:

4 portioner pasta (gärna spaghetti)

1 gul lök

200 g kalkonbacon

3 äggulor

1 dl matlagningsgrädde

salt och peppar

250 gröna ärter

1/2 isbergssalladshuvud

1 tsk olja

Koka pastan enligt anvisningen på förpackningen.

Skala och finhacka löken. Skär kalkonbaconet i strimlor. Vispa ihop äggulor och grädde, krydda med salt och peppar.

Koka ärterna enligt anvisningen på förpackningen. Strimla salladen.

Stek löken och baconet i oljan tills det får färg.

Häll av pastan, men spara 1 dl av pastavattnet (för 4 port) i kastrullen. Lägg tillbaka pastan i kastrullen. Rör ner ägg- och gräddblandningen, baconfräset och ärterna i pastan och vänd runt.

Smaklig spis!.