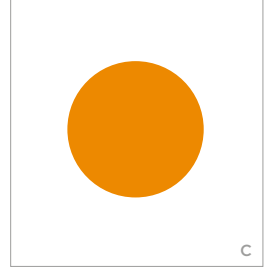




Carbonara med het chorizo och apelsinsallad

15-25 minuter



Spaghetti



Viltösklyfta



Chorizo



Tomat



Apelsin



Matlagningsgrädde



Riven Hårdost



Grönsaksbuljong



Salladsmix



Balsamvinäger

Nu kör vi

Glöm inte att tvätta händerna i 20 sekunder innan du sätter igång. Skölj därefter grönsaker, frukt och örter. Var även noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, kastrull, durkslag, vitlökspress, skålar

Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, ägg

Ingredienser

	2 Pers.	4 Pers.
Spaghetti 13) 25)	250 g	500 g
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Chorizo 🍖	200 g	400 g
Tomat	1 st	2 st
Apelsin	1 st	2 st
Matlagningsgrädde 7)	200 ml	400 ml
Ägg* 8)	1 st	2 st
Grönsaksbuljong 10)	4 g	8 g
Riven hårdost 7)	20 g	40 g
Balsamvinäger 14)	15 ml	25 ml
Salladsmix	1 påse	1 påse
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

*Skafferivaror

Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 552 g
Energi	777 kJ/186 kcal	4287 kJ/1025 kcal
Fett	8 g	45 g
Varav mättat fett	4 g	23 g
Kolhydrat	20 g	113 g
Varav sockerarter	4 g	20 g
Protein	6 g	36 g
Fiber	1 g	6 g
Salt	0,6 g	3,5 g

Allergener

7) Mjök **8)** Ägg **10)** Selleri **13)** Gluten **14)** Sulfiter
Kan innehålla spår av: **25)** Soja

Läs alltid på produktetiketten för den senaste informationen om allergener. Observera att näringsinformationen på receptkortet kan komma att ändras om ingredienser har bytts ut eller förändrats.



Vi gillar feedback. Hör av dig!

SE +46 858 097 065 | hej@hellofresh.se
2020-V53



1 Koka spaghetti

Koka upp **lätsaltat vatten*** i en medelstor kastrull.

Tillsätt **spaghetti** och låt koka i 7-8 min eller tills al dente.

Häll av vattnet och lägg tillbaka **pastan** i kastrullen. Ringla över lite **olivolja*** så den inte klibbar ihop.



4 Koka carbonara

Vispa ihop **matlagningsgrädde**, **äggula***, **grönsaksbuljong** och **3/4 av osten** i en bunke.

Tillsätt **pastan** till stekpannan och rör om så att den täcks av **oljan** i pannen. Häll i **såsen**, ta av pannen från värmen och rör konstant under 1 min.

Tillsätt en skvätt **vatten*** om det behövs. Krydda med **salt*** och **peppar*** efter smak.



2 Stek korv

Hacka (eller pressa) **vitlök**.

Skär **chorizo** i 2 cm stora bitar.

Hetta upp en skvätt **olivolja*** i en stor stekpanna på medelhög värme. Fräs **vitlök** i 1 min när **oljan** är uppvärmd.

Tillsätt **chorizo** och stek i 4-5 min, tills genomstekt.



5 Förbered sallad

Blanda **balsamvinäger**, en skvätt **olivolja***, en nypa **salt*** och **peppar*** i en salladsskål.

Tillsätt **tomat**, **apelsin** och **salladsmix**. Vänd och krydda med ytterligare **salt*** och **peppar*** efter smak.



3 Förbered tomat & apelsin

Under tiden, skiva **tomat** tunt.

Skala och skär **apelsin** i mindre bitar.



6 Servera

Fördela **spaghetti carbonara** med **het chorizo** mellan era tallrikar. Strö över resterande **ost**. Servera med **apelsinsallad** vid sidan av.

Smaklig måltid!

Hello chorizo!

En varmrökt korv som kännetecknas av sin kryddiga smak och röda färg den får av paprika, vitlök och cayenne. En underskattad råvara i matlagning!