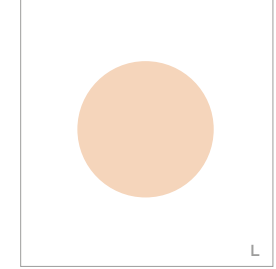




# Pauls snabba carbonara

med bacon, apelsin- och valnötssallad

20 minuter



Parmesan



Bacon



Apelsin



Rucola



Valnötter



Balsamvinäger



Tagliatelle

## Nu kör vi

Börja med att tvätta grönsaker, frukt och örter. Var noggrann med att tvätta händer och köksredskap direkt efter hantering av rått kött och rå fisk.

### Köksredskap

Skärbräda, stekpanna, durkslag, rivjärn, skålar

### Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, ägg

### Ingredienser

	2 PERS.	4 PERS.
Parmesan 7)	2 st	3 st
Bacon	1 paket	2 paket
Hela ägg* 8)	2 st	4 st
Äggula* 8)	1 st	2 st
Apelsin	1 st	1 st
Valnötter 2)	20 g	40 g
Rucola	1 påse	1 påse
Tagliatelle 8) 13)	250 g	500 g
Balsamvinäger 14)	15 ml	25 ml
Salt*, Peppar*, Olivolja*	efter smak & behov	

\*Skafferivaror

### Näringsvärde (Beräknat på otilagade ingredienser)

	PER 100G	PER PORTION 435 G
Energi	778 kJ/186 kcal	3385 kJ/809 kcal
Fett	8 g	37 g
Varav mättat fett	3 g	13 g
Kolhydrat	18 g	77 g
Varav sockerarter	3 g	13 g
Protein	9 g	39 g
Fiber	1 g	5 g
Salt	0,5 g	2,2 g

Observera att näringsinformationen på receptkortet kan variera beroende på naturliga fluktuationer och kortvariga produktförändringar.

### Allergier

2) Nötter 7) Mjök 8) Ägg 13) Gluten 14) Sulfiter  
(Se vidare information om allergier och eventuella spår av allergier på ingrediensförpackningen)

### Vi gillar feedback. Hör av dig!

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



### 1. Stek bacon

- Koka upp lättsaltat vatten\* i en stor kastrull.
- Finriv **parmesan**.
- Skär **bacon** i 1 cm breda skivor.
- Hetta upp en liten skvätt **olivolja\*** i en stekpanna på medelvärme och stek **bacon** tills gyllenbrun och krispig, 8-10 min. Rör runt då och då.



### 4. Tillaga pasta

- Koka **tagliatelle** i 2-3 min i vattnet du kokat upp.
- Sänk värmen till den lägsta på stekpannan med **bacon**.
- Tillsätt **pastan** i stekpannan så snart den är färdigkokt. Rör om om väl.



### 2. Blanda sås

- Blanda 2 hela **ägg\*** med 1 **äggula** för 2 personer - *dubbla mängd för 4 personer*.
- Vispa **äggen** ordentligt tillsammans med en nypa **peppar\*** och **parmesan**.



### 5. Tillsätt sås

- Ta av stekpannan från värmen och rör ner **äggblandningen**.
- Värm upp under omrörning i 1 min, och **carbonaran** är klar.



### 3. Förbered sallad

- Skala **apelsin** med en vass kniv. Halvera den på längden och ta bort det vita inuti, samt eventuella kärnor. Skär **apelsinen** i 1 x 1 cm stora bitar.
- Grovhacka **valnötter**.
- Blanda **apelsinbitarna**, **valnötter** med **rucola** i en skål.



### 6. Servera

- Tillsätt **balsamvinäger**, en skvätt **olivolja\***, en nypa **salt\*** och **peppar\*** till **apelsin-** och **valnötssalladen** och rör om.
- Servera **pastan** i djupa tallrikar toppad med **nymalen peppar\*** och **salladen** vid sidan av.

### Smaklig måltid!

### HELLO RUCOLA!

Rucolans kryddigt beska smak av nöt och peppar gör den idealisk till pastarätter med ost som parmesan eller mozzarella, med nötter, olivolja, tomat eller fräsch citrus.