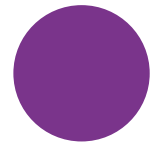




# Snabb carbonara med svamp och bacon

20-30 minuter



P



Rigatoni



Salladsmix



Tomat



Balsamvinäger



Bladpersilja



Bacon



Vittlösklyfta



Riven Hårdost



Champinjoner



Matlagingsgrädde

## 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

Stekpanna, kastrull

## Skafferivaror

Salt, peppar, olivolja, ägg

## Ingredienser

	2 P	4 P
Vitlöksklyfta	1 st	2 st
Bladpersilja	1 påse	1 påse
Champinjoner	200 g	400 g
Tomat	1 st	2 st
Salladsmix	60 g	100 g
Ägg* <b>8)</b> (steg 2)	2 st	4 st
Matlagningsgrädde <b>7)</b>	200 ml	400 ml
Riven hårdost <b>7)</b> <b>8)</b>	20 g	40 g
Rigatoni <b>13)</b> <b>25)</b>	270 g	500 g
Bacon, tärnad	140 g	280 g
Balsamvinäger <b>14)</b>	15 ml	25 ml

\*Skafferivaror

## Näringsvärde (Beräknat på otillagade ingredienser)

	Per 100 g	Per portion 560 g
Energi	748 kJ/179 kcal	4187 kJ/1001 kcal
Fett	8 g	42 g
Varav mättat fett	4 g	20 g
Kolhydrat	19 g	105 g
Varav sockerarter	2 g	11 g
Protein	8 g	45 g
Fiber	1 g	7 g
Salt	0,3 g	1,9 g

## Allergener

**7) Mjök 8) Ägg 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](mailto:hej@hellofresh.se)  
2021-V40



## Förbered råvaror

Koka upp en stor kastrull med **saltat vatten\***.

Finhacka eller pressa **vitlök**.

Finhacka **persilja**.

Skiva **svamp** tunt.

Tärna **tomat** i 1 cm stora bitar.

Skölj **salladsmix**.



## Fräs bacon & svamp

Hetta upp en torr stor stekpanna på medelhög värme. Fräs **bacon** i 3-4 min.

Tillsätt **svamp** och **vitlök** och stek tills mjuka och gyllene, 4-5 min.

Sänk till medelvärme och rör i **pasta**.

**TIPS:** Om det är för lite plats i stekpannan, kan du blanda allt i kastrullen istället.



## Blanda sås

Blanda **äggula\*** [2 st | 4 st], **matlagningsgrädde**, och **riven ost** i en skål. Krydda med en generös nypa **salt\*** och **peppar\***. Vispa med en gaffel och ställ åt sidan.

**TIPS:** Såsen blir extra krämig när du bara använder äggula.



## Tillsätt & koka sås

Tillsätt **såsen** och **hälften** av **persiljan** till stekpannan. Sjud under omrörning tills **pastan** är täckt med sås, 2 min. Smaka av med **salt\*** och **peppar\***.

Blanda **salladsmix**, **tomat**, **balsamvinäger**, lite **olivolja\***, en nypa **salt\*** och **peppar\*** i en skål.



## Koka pasta

Tillsätt **pasta** till det kokande vattnet och koka i 10-12 min eller tills 'al dente'.

Häll av vattnet och lägg tillbaka **pasta** i kastrullen.



## Servera

Lägg upp **carbonara** i skålar. Strö över resterande **persilja** och en lite **nymalen svartpeppar**. Servera med **tomatsallad**.

## Smaklig måltid!