

**Oppskrift**

# **Sunnere pasta carbonara**



Dette er en av favoritt- baconoppskriftene til Desiree Andersen. [Les hennes test av Gilde Go' & mager bacon.](#)

## 1

### Slik gjør du

Begynn med å kutte baconet opp i små biter. kutt så opp løk og finhakk hvitløk.

## 2

### Lag spaghetti og bacon

Kok opp spagettien etter anvisning på pakken. Ha litt olje i en stekepanne og stek løk og hvitløk til løken blir gylden. Tilsett bacon og stek dette til det blir litt mer crispy. Sett deretter til side.

## 3

### Visp sammen egg og parmesan

Visp sammen egg og revet parmesan. Når spagettien er ferdig, slår du ertene opp i kokevannet et lite minutt før du heller ut vannet, og har tilbake spagettien i kjelen.

## 4

### Servér

Sett kjelen på svak varme. Rør inn bacon og løk før du slår over egg- og osteblandingen. Rør alt godt sammen til sausen fester seg til spagettien. Juster gjerne temperaturen litt opp slik at det går litt fortere, men husk å røre hele tiden så det ikke svir seg i bunn.

Vel bekomme, Fra Desiree og den norske bonden!

### Ingredienser

#### Du trenger

Gilde Go' & magrere bacon	2 pk
PRIOR egg	4 stk
Parmesan (revet)	50 g
Gul løk	1 stk

**Du trenger**

Hvitløksfedd	3 stk
Grønne erter	200 g (frosne)
Persille	
Pasta, tørr	400 g

**Allergener**

- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten