



## Carbonara-opskrift: Carbonara med svampe og porrer

Prøv noget nyt og skift den klassiske carbonara ud med en grøn version med porrer og svampe.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jan – Dec



Dagligt grønt



Vegetar

# Ingredienser

4 pers.

2 **porrer**

100 g **kejserhatte**

200 g **champignon**

2 spsk olivenolie

500 g spaghetti

2 dl madlavningsfløde

50 g fintrevet parmesan

2 æggeblommer

friskkværnet peber

1 håndfuld **bredbladet persille**

salt

*Opskriftudvikling, styling og foto: Julie Karla*

# Tilberedning

- 1 Skær toppen af porrerne. Det er kun den hvide og lysegrønne del, der skal bruges.
- 2 Skær porrerne i 1,5 cm tykke ringe.
- 3 Rens svampene og skær dem i skiver.
- 4 Bring en stor gryde med letsaltet vand i kog.
- 5 Varm olivenolie op på en pande og steg porrer og svampe møre ved svag varme.
- 6 Kog spaghettien al dente i gryden med vand.
- 7 Rør fløden sammen med fintrevet parmesan og æggeblommer og drys med peber.
- 8 Hæld vandet fra pastaen, kassér det og kom pastaen tilbage i gryden.
- 9 Hæld nu flødeblandingen, de stegte porrer og svampe i og rør godt rundt.
- 10 Anret pastaen med det samme og drys med grofthakket bredbladet persille.



## Tip

Variér svampene alt efter smag, og hvad du har i køleskabet. Shiitake, portobello eller østershatte er også skønne i denne carbonara.

