



Pasta a la carbonara med spidskål

En næsten klassisk italiener, men i en noget sundere udgave, som er mindst lige så lækker og velsmagende.



Bedøm opskrift



30 min



Jun – Sep



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

1 lille **spidskål**

100 g bacon i tern

2 æggeblommer

5 dl letmælk

2 spsk majsstivelse

salt og peber

300 g pasta f.eks. fuldkornspaghetti

1 potte **kørvel, purløg eller persille**

1 bundte **forårsløg**

Tilberedning

- 1 Halver kålen, fjern stokken og de yderste blade. Snit kålen fint. Rist bacontern sprøde på en tør pande. Læg bacon til afdrypning på et stykke køkkenrulle.
- 2 Pisk æggeblommer sammen med 1 dl af mælken og majsstivelse.
- 3 Kom spidskål i en gryde og damp den i 5 minutter. Kasser vandet og afdryp kålen.
- 4 Varm 4 dl mælk i en gryde og pisk jævningen i. Kog sauce i ca. 2 minutter. Tilsæt spidskål og smag til med salt og peber.
- 5 Kog pastaen som angivet på emballagen og afdryp. Vend den kogte pasta med sauce og drys med bacon, kørvel og snittet forårsløg.

Opskrifter og styling Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

