

Spaghetti Carbonara



Ingredienser:

- 450 g spaghetti
- 25 g smør
- 300 g røget skinke
- 3 æg
- 3 dl madlavningsfløde
- Salt og peber
- Parmesanost

How to:

1. Kog spaghettien i saltet vand som angivet på pakken; smelt imens smøret på en stor pande
2. Skær skinken i tern og kom dem på panden
3. Steg i ca 5 min, til de er gyldne, rør rundt nu og da
4. Pisk æg, fløde, salt og peber sammen
5. Skrue ned for varmen og hæld det på panden
6. Lad det simre 2 min under omrøring, indtil det tykner
7. Riv parmesan og drys på