

Fabros Hjemmelavede Carbonara

Indhold:

Spaghetti

Fabros hjemmelavede og hemmelige carbonara mix.

Guanciale med olivenolie og sort peber.

Pecorino Romano (ost til topping)

Fremgangsmåde:

Bring en gryde med letsaltet vand i kog.

Kog spaghetti i 11:30 min.

Imens:

Find en stor stegepande frem, og skru op på max varme.

(Den skal være stor nok til at al spaghetti kan være på den)

Rist sort peber på panden i 30 sek.

Steg guanciale med olivenolie, på den varme pande. Steges indtil gyldent og sprødt. Panden slukkes.

Lad panden køle af, indtil spaghettien er færdigkogt.

Herefter tilføj lidt af det færdigkogte pastavand (ca.0,5dl) til panden.

Dræn spaghettien og tilføj det til panden.

Tilføj 'Hemmelige carbonara mix' til panden, panden må ikke være for varm.

Bevæg panden konstant, og sæt tilbage på blus.

Bevæg panden konstant og vend rundt, indtil saucen har den foretrukne konsistens (dejlig cremet, og uden klumper).

Serveres med det samme, toppes med pecorino romano og sort peber.