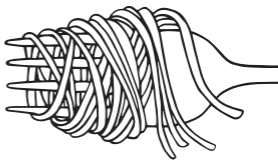


4 PORTIONER



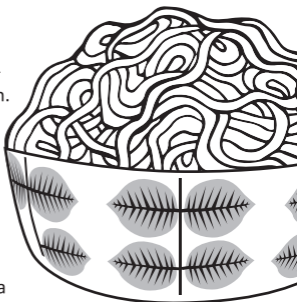
Pasta carbonara

MED SYRAD GRÄDDE

2 pkt bacon à 140 g
1 vitlöksklyfta
1 msk Arla®
Svenskt Smör
3 dl Arla Köket®
syrad grädde lätt

nymalen svartpeppar
2 äggulor
300 g spaghetti
1 dl riven
parmesanost

Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen. Strimla bacon. Skala och riv vitlöksklyftan. Stek bacon och vitlök i smör på låg värme ca 5 min. Häll på 2 ½ dl syrad grädde och låt sjuda ca 2 min. Peppra. Blanda äggulorna med resten av den



syrade grädden och vänd ner i såsen. Blanda såsen med spaghettin och toppa med riven parmesanost.

Tips!

Ladda ner
Arla Köket-appen
för fler recept med
syrad grädde.

Premiär! SYRAD GRÄDDE

- ett enkelt sätt att göra maten godare.



Här har du grädden som syrats med mjölksyrebakterier för att få en lätt syrlig smak. Resultatet är en riktig smakhöjare som blandar sig utmärkt med övriga ingredienser och ger den perfekta balansen mellan syrlighet och krämighet. Prova själv i t ex korv Stroganoff, potatismos eller pastasås.

Arla Köket® - tänk vad lite god mat kan göra.