KIKKOMAN

Gombás carbonara

Teljes idő **30 perc.** **30 perc.** előkészítési idő

Tápértékek (adagonként):
2.468 kJ / 587 kcal

Zsír: **23,80 g** Fehérje: **28 g**
Szénhidrát: **68,60 g**

HOZZÁVALÓK

4 Adagok

350 g	szárított spagetti
2 ek.	olívaolaj
2	mogyoróhagyma, finomra vágva
25 g	vaj
500 g	vegyes gomba (pl. csiperke és shiitake), szeletelve
2	nagy gerezd fokhagyma, zúzva
6	ág kakukkfű, levelekre szedve és felaprítva
4 ek.	Kikkoman Természetesen érlelt szójaszósz
3	nagy tojás
100 g	parmezán, finomra reszelve
	csokor friss petrezselyem, durvára vágva

ELKÉSZÍTÉS

Lépések 1

A tésztát sós vízben, a csomagolás szerint kifőzzük.

Lépések 2

Közben egy nagy serpenyőben közepes lángon felhevítjük az olajat, majd a mogyoróhagymát egy csipet sóval 5 percig pároljuk. Hozzáadjuk a vajat és a gombát, magas hőfokon aranybarnára pirítjuk. Beletesszük a fokhagymát, a kakukkfüvet és a szójaszószt, majd fényesre sütjük. A díszítéshez 2 evőkanálnyit félreteszünk.

Lépések 3

A tojásokat összekeverjük a parmezánnal, sóval és borssal.

Lépések 4

A tésztát leszűrjük (egy kevés főzővizet félretéve), majd a gombához adjuk. Gyorsan beleforgatjuk a tojásos keveréket és kevés tésztafőzővizet, hogy krémes állagot kapjunk. Hozzákeverjük a petrezselymet, tányérokra szedjük, és a félretett gombával, sajttal megszórjuk.