



Spaghetti carbonara

4 portioner

350 g Pastella, Fettuccine
salt
3 ägg, Svenska Lantägg
2 msk matgrädd, Milda Mat
100 g riven färsk parmesan

2 msk margarin, Milda
200 g rökt fläsk eller bacon,
strimlat
2 vitlöksklyftor, finhackade
svartpeppar, malen

Koka upp rikligt med lättsaltat vatten i en stor kastrull. Lägg i spaghettin och koka enligt anvisningen på paketet. Vispa under tiden ägg och grädd skummigt. Rör ner hälften av den rivna osten. Strimla det röka fläsket. Lägg Milda i en kall stekpanna och ställ in plattan ett eller två steg under det högsta läget. Tillsätt fläskstrimlorna och stek fläsket knaprigt när margarinet tystnat och blivit brynt. Låt vitlöken fräsa med i slutet. Ta upp fläsket ur stekpannan och håll det varmt. Håll av vattnet från spaghettin genom ett durkslag och lägg över den i en uppvärmd serveringsskål. Vänd hastigt ner äggsmeten i pastan så att äggen inte hinner stelna. Blanda ner fläskstrimlorna och mal rikligt med svartpeppar över. Servera med resten av osten.

Kerala curry

4 portioner

1 msk matolja
400 g kycklingfilé, grovt tärnad
1 påse Santa Maria Spicy World Kerala
curry spicemix

1 burk (400ml) Santa Maria Spicy World
Coconut Milk

Bryn kycklingbitarna i olja tills de får färg, tillsätt sedan kryddmix och rör om. Håll i kokosmjölken och låt puttra ca 5 min eller tills kycklingen är färdig. Servera med basmatiris, Santa Maria Mango Chutney Bengal och Naan bröd. Tips! Det går bra att byta ut kycklingen mot räkor. Tillsätt gärna en hackad röd paprika.

1 samarbete med Pastella, Svenska Lantägg AB, Milda och Santa Maria