

Pasta med æggesovs

Pastaskruer.....200 g	1. Pastaen koges al dente – ca. 10 min. vandet hældes fra, og pastaen lægges i et smurt tærtefad.
Piskefløde.....¼ liter Æggeblommer.....3 Revet ost.....2 ss Salt Peber	2. Kog piskefløden i en kasserolle uden låg i ca. 5 min. Rør jævnligt i fløden, så den ikke brænder på. Fjern kasserollen fra varmen. 3. Skil æggeblommerne fra hviderne ned i en lille skål og tilsæt osten. 4. Hæld lidt af den varme fløde over i skålen og pisk massen sammen. Tilsæt lidt efter lidt resten af fløden, så sovsen bliver tyk. 5. Smag til med salt og peber.
Revet parmesanost.....1½ ss	6. Æggesovsen hældes over pastaen i tærtefadet og drysses med rasp eller parmesanost. Fadet sættes i ovnen og grilles i 5 min., til overfladen er gyldenbrun.
Toastbrød.....4 skiver	7. Pastaen serveres med Toastbrød.

