



Spaghetti carbonara met boerenkool, pancetta en brokkelkaas

2 PERSONEN

 25 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  200 g spaghetti
-  ½ teen knoflook
-  1½ el olijfolie
-  150 g boerenkool, gesneden
-  100 g pancettablokjes
-  2 eieren
-  65 g overjarige brokkelkaas

ZO MAAK JE HET

1. Kook de spaghetti in ruim water met zout beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking.
2. Snijd de knoflook fijn.
3. Verhit in de hapjespan ½ el olijfolie.
4. Fruit de knoflook 1 minuut.
5. Schep de boerenkool erdoor en bak 1 minuut.
6. Schenk 3 el water erbij en smoor de kool gaar in 4-5 minuten
7. Verhit intussen 1 el olijfolie in de koekenpan.
8. Bak de pancetta 4 minuten knapperig uit.
9. Klop de eieren los.
10. Rasp de kaas.
11. Meng 40 g geraspte kaas door het eimengsel.
12. Giet de spaghetti af en vang een ½ kop kookwater op.
13. Meng de spaghetti met 3 el kookwater door de pancetta.
14. Neem de pan van het vuur en schenk het eimengsel erbij en meng tot romige pasta; zet de pan niet meer terug op het vuur!
15. Schep de boerenkool erdoor en breng op smaak met zout en peper.
16. Verdeel de pasta over de borden en serveer met de rest van de geraspte kaas.



BRON: deliciousmagazine.nl