



Spaghetti carbonara met paddenstoelen

2 PERSONEN

 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  150 g spaghetti
-  2 el olijfolie
-  1½ teen knoflook fijngesneden
-  300 g paddenstoelen gemengd, in stukjes
-  3 eidooiers groot
-  65 g Parmezaanse kaas geraspt + extra voor bestrooien
-  2 el peterselie fijngesneden

ZO MAAK JE HET

1. Kook de spaghetti in ruim water met zout volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Verhit intussen in een koekenpan de olijfolie.
3. Fruit de knoflook 1 minuut.
4. Schep de paddenstoelen erdoor en bak ze in 4-5 minuten beetgaar.
5. Klop intussen de eidooiers los met de Parmezaanse kaas.
6. Giet de spaghetti af.
7. Neem de pan met paddenstoelen van het vuur.
8. Schep de spaghetti door de paddenstoelen.
9. Voeg het eimengsel toe en meng goed.
10. Voeg de peterselie en peper naar smaak toe.
11. Schep de spaghetti carbonara op een grote schaal of de borden.
12. Bestrooi de spaghetti carbonara met extra Parmezaanse kaas.

BRON: deliciousmagazine.nl

