



## Spaghetti carbonara

**2 PERSONEN**

 15 minuten

### DIT HEB JE NODIG

-  1 el zonnebloemolie
-  175 g plantaardige spekjes
-  ½ teentje knoflook (gepeld)
-  2 eieren
-  50 g Parmezaanse kaas
-  250 g spaghetti (vers)
-  ½ el platte peterselie (fijngenhakt)

**MATERIAAL:** hapjespan

### ZO MAAK JE HET

1. Verhit de olie in een hapjespan en bak de plantaardige spekjes met het hele teentje knoflook in ca. 4 minuten krokant.
2. Neem de pan van de warmtebron en verwijder het teentje knoflook.
3. Klop intussen de eieren los met peper en roer de helft van de kaas erdoor.
4. Kook de pasta beetgaar, giet af en bewaar wat van het kookvocht.
5. Meng de pasta door de spekjes in de pan.
6. Voeg het eimengsel en wat van het kookvocht toe.
7. Roer tot het eimengsel licht gebonden is.
8. Verdeel over diepe borden en bestrooi met de peterselie en de rest van de kaas.

**TIP:** Lekker met een tomatensalade.

**BRON:** [boodschappen.nl](https://boodschappen.nl)

