

5 ingrediënten Voorraad artikelen zoals *water, bak- en braadmiddelen, peper en zout*, tellen niet mee aan de 5 ingrediëntenlijst, die heb je altijd al in huis!



Hollandse carbonara

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  150 g spaghetti
-  75 g katenspek
-  50 g oude kaas
-  3 eieren
-  5 g bladselderij

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Snijd het katenspek in reepjes.
3. Verhit 10 g boter in een hapjespan en bak het spek in ca. 5 minuten goudbruin en krokant.
4. Rasp ondertussen de kaas.
5. Splits de eieren en klop de dooiers* met versgemalen peper.
6. Roer $\frac{3}{4}$ van de kaas erdoor.
7. Snijd de selderij fijn.
8. Giet de pasta af en vang een kopje kookvocht op.
9. Roer de pasta door het spek en het achtergebleven bakvet in de pan en draai het vuur uit.
10. Meng het kaasmengsel en een beetje kookvocht erdoor tot een smeūge saus.
11. Verdeel over diepe borden, bestrooi met de selderij, de overige kaas en versgemalen peper.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

