

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!



Pasta carbonara

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  200 g spaghetti
-  50 g gerookt spek
-  2 eieren
-  65 g pecorino of Parmezaan (+ evt. extra voor over de pasta)

ZO MAAK JE HET:

1. Breng een ruime pan water met wat zout aan de kook en kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Snijd het spek in blokjes.
3. Bak het spek uit in een droge koekenpan op middelhoog vuur.
4. Hierbij worden de blokjes krokant en smelt het vet eruit.
5. Houd het spek en het spekvet warm tot de pasta klaar is.
6. Kluts de eieren.
7. Rasp 65 g kaas en roer hem door de eieren.
8. Giet de spaghetti af, vang daarbij een beetje kookwater op.
9. Roer de spaghetti door het spek met het spekvet en roer de geklutste eieren erdoorheen.
10. Het ei zal binden door de warmte van de pasta, waardoor er een romige saus ontstaat.
11. **Let op:** zet de saus niet meer op het vuur, want dan stolt het ei.
12. Voeg eventueel nog wat van het kookwater toe als het geheel te dik is.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Rasp eventueel nog wat kaas over de pasta carbonara.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

