

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!



Vegetarische pasta carbonara met shiitake en Remeker-kaas

of minder...

2 PERSONEN

⌚ 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

-  300 g spaghetti
-  2 eidooiers
-  1 ei
-  50 g Remeker kaas, geraspt
-  100 g shiitake

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in een pan met ruim gezouten water.
2. Meng intussen in een kom de eidooiers, het hele ei en de geraspte Remeker.
3. Maak de shiitake schoon door met een klein mesje de buitenkant schoon te schrapen.
4. Zo weten je zeker dat het zand eraf is.
5. Trek of snijd de hoed in reepjes.
6. Verhit de olijfolie in een koekenpan op middelhoog vuur en bak de shiitake goudbruin.
7. Zet het vuur uit.
8. Giet de spaghetti af, maar bewaar een kopje pastawater.
9. Voeg de spaghetti toe aan de pan met shiitake en schenk de helft van het achtergehouden pastawater erbij.
10. Wals de pan rond en voeg het eimengsel toe.
11. Roer en wals tot de spaghetti gelijkmatig is bedekt met de saus.
12. Werk snel om te voorkomen dat de eieren stollen.
13. Voeg indien nodig het overige bewaarde pastawater toe.
14. Breng op smaak met zout en peper.

Eet smakelijk!

BRON: foodiesmagazine.nl

