



HET WITTE GOUD

Pasta carbonara met witte asperges

2 PERSONEN

⌚ 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 200 g spaghetti
- 🍴 2 eieren
- 🍴 35 g geraspte Parmezaanse kaas
- 🍴 200 g witte asperges
- 🍴 ½ ui fijn gesneden
- 🍴 ½ teen knoflook gehakt
- 🍴 olie
- 🍴 zout en peper

MATERIAAL: grote pan

ZO MAAK JE HET:

1. Maak de asperges schoon en snijd in stukken.
2. In een grote pan verhit je de olie.
3. Hierin bak je eerst de gesnipperd ui tot glazig.
4. Voeg dan de knoflook toe en de gesneden asperges.
5. Voeg na een paar minuten een schep kookwater toe.
6. Kook de pasta in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking.
7. Klop ondertussen de eieren los met wat zout en peper en meng de Parmezaanse kaas erdoor.
8. Giet de spaghetti af en bewaar het kookvocht.
9. Doe de spaghetti bij het aspergemengsel in de warme pan, zet het vuur extreem laag (of uit).
10. Giet het eimengsel over de hete pasta en schud om tot het goed gemengd is.
11. Voeg lepel voor lepel het kookvocht toe zodat er een romige saus ontstaat.
12. Maak af met extra Parmezaanse kaas en vers gemalen peper.

BRON: miljuschka.nl

