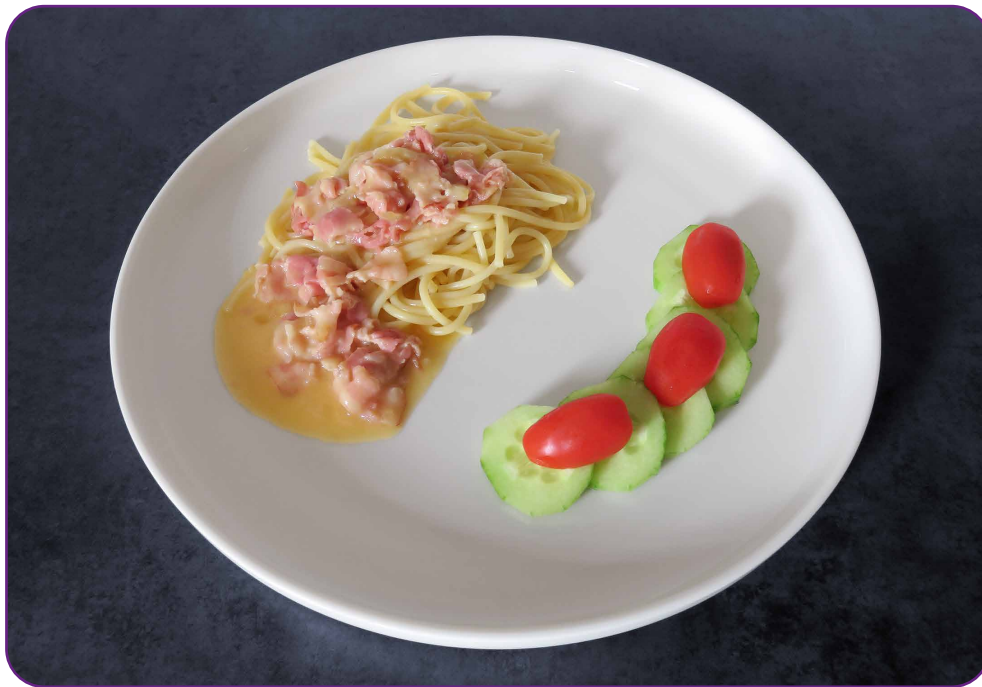


Pasta carbonara



★★★★★
Persoonlijke favoriet!

Ingrediënten

Voor 4 personen.

Pasta naar keuze, ik gebruik spaghetti
3 eieren
200 ml kookroom
1 ui
1 of 2 teentjes knoflook
Pakje ontbijtspek plakjes
Zakje Parmigiano Reggiano kaas
Zout
Versgemalen peper
Olijfolie

Bereiding

Kook de pasta volgens de bereidingswijze van de verpakking.

Snij de plakjes ontbijtspek in reepjes, je hoeft ze niet helemaal van elkaar te halen, dat gebeurt vanzelf tijdens het bakken.

Doe de ontbijtspek in een droge pan en bak ze bruin. Snipper het uitje en pers de knoflook en voeg toe bij het spek. Bak dit even tot de uitjes een beetje glazig worden.

Ondertussen meng je de eieren met de room, zout, versgemalen peper en kaas goed door elkaar.

Als het spek en ui mengsel goed is, zet je het vuur uit en roer je het roommengsel er doorheen. Roer het goed door zodat het helemaal verwarmd en de saus wat indikt. Blijft de saus dun, zet dan nog even terug op heel laag vuur en blijf goed roeren. Let wel op dat het niet te heet word, want dan heb je kans op roerei!

Meng de pasta door de saus en serveer direct.

Eet smakelijk!