

Penne carbonara met prinsesbonen en erwtjes

Ingrediënten: 4 personen

- 100 g gerookte spekblokjes
- 200 g erwten (diepvries)
- 500 g snijbonen
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 2 eieren
- 1 dl room
- 50 g geraspte parmezaan
- 400 g volkorenpenne
- 2 eetl. olijfolie
- peper en zout

Vorbereiding

10 min.

1. Snij de prinsesbonen in 2.
2. Snipper de ui en het knoflook fijn.
3. Klop de eieren los met een vork en roer er de parmezaan onder.

Bereiding

20 min.

1. Kook de penne gaar in lichtgezouten water (*kooktijd: zie verpakking*).
2. Voeg 8 min. voor het einde de stukjes snijboon toe.
3. Kook de laatste 2 min. ook de diepgevroren erwten mee.
4. Giet af.
5. Verhit intussen de olijfolie in een kookpot en bak de ui, het knoflook en de spekblokjes 3 à 4 min. goudbruin.
6. Overgiet met de room.
7. Roer de pasta en de groenten onder het gebakken spek.
8. Haal de kookpot van het vuur en roer er de eieren onder.
9. Kruid met peper en zout.