

Spaghetti alla carbonara

❖ Ingrediënten: 4 personen

- 500 gram spaghetti
- 250 gram gerookt spek
- 200 gram Parmezaanse
- 5 eieren
- olijfolie
- boter
- peper + zout

❖ Bereiding:

1. Zet een ruime kookpot met water op het vuur en breng het aan de kook.
2. Strooi een flinke snuif zout in het water.
3. Zet een braadpan op het vuur en verhit hierin een klontje boter en een scheutje olijfolie.
4. Snij het gerookte spek in blokjes en bak het in de hete pan.
5. Laat het spek krokant bakken en roer de stukjes vlees wel regelmatig even om.
6. Neem een mengschaal en breek de eieren in deze schaal.
7. Klop ze los met een garde en rasp de "Parmezaanse" kaas erbij.
8. Roer de kaas door het eiermengsel.
9. Tip: Wees niet te zuinig met de "Parmezaanse" kaas
10. Zodra het water kookt, gaar je er de spaghetti in.
11. Kook de pasta al dente, net niet beetgaar. (*zie verpakking*)