



Hoofdgerechten

Spaghetti Carbonara

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
2 eetlepels peterselie (fijngehakt)
150 gram pancetta (in blokjes)
1 kippenbouillon (blokje)
200 milliliter room
400 gram spaghetti
4 eieren
peper

Bereidingswijze

Kook de spaghetti beetgaar in licht gezouten water. Bak de pancettablokjes zonder vetstof krokant. Breng de room aan de kook. Brokkel er het bouillonblokje bij en roer door.

Klop de eieren los. Giet de spaghetti af en doe terug in de pan. Voeg het eimengsel, het roommengsel, de pancetta en 3/4de van de Parmezaanse kaas toe en schep door elkaar. Kruid met peper.

Verdeel de pasta over de borden en werk af met de rest van de Parmezaanse kaas en de peterselie.

Tip: Laat niet te lang op het vuur staan, want dan krijg je roerei.

