



Hoofdgerechten

Pasta carbonara met eend, aardpeerchips, gekarameliseerde pecannoten en chocolade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram eendenborstfilets
125 gram gerookte spekblokjes
400 gram pasta (verse)
100 gram parmezaanse kaas (geraspt)
30 gram pure chocolade
70 gram pecannoten
4 aardperen (kleine)
60 gram suiker
2 eetlepels water
2 eierdooiers
1 ei
takje peterselie (enkele)
arachideolie
peper
zout

Bereidingswijze

Breng het water met de suiker aan de kook en laat karamelliseren tot een lichtbruine karamel. Meng er de pecannoten door. Schep ze uit de karamel en leg ze op een met bakpapier beklede bakplaat. Laat uitharden.

Was de aardperen en snij ze in de lengte in dunne plakjes. Bak ze goudbruin en krokant in hete arachideolie. Bak de spekblokjes krokant in een koekenpan. Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Meng de eierdooiers en het ei door de Parmezaanse kaas.

Hak de pecannoten in stukken. Giet de pasta af en meng door de spekjes. Meng er ook het kaas-eimengsel door en breng verder op smaak met peper. Schep de pasta op borden, verdeel er enkele plakjes eendenborst over, bestrooi met de pecannotenkaramel en schaaf er de chocolade over. Werk af met de aardpeerchips en de peterselie.

