



Hoofdgerechten

Volkorenspaghetti carbonara met gepocheerd eitje

Voor 4 personen.

Ingrediënten

80 gram parmezaanse kaas (geraspt)
1 handvol peterselie (fijnggehakt)
400 gram spaghetti (volkoren)
250 gram spekblokjes
1 ui (gesnipperd)
1 scheutje azijn
2 lookteentjes
4 eieren
peper
zout

Bereidingswijze

Kook de spaghetti beetgaar in licht gezouten water. Bak de spekblokjes in een droge koekenpan krokant. Voeg de ui en de geperste knoflook toe en bak een paar minuten mee.

Pocheer de eieren 3 minuten in heet water met een scheutje azijn. Schep ze met een schuimspaan voorzichtig uit het water en leg ze op een stukje keukenpapier.

Giet de pasta af en roer, samen met de helft van de kaas, onder het spek. Verdeel de pasta over de borden. Leg er telkens een gepocheerd eitje op en werk af met de peterselie, de resterende kaas en flink wat peper.

