



Hoofdgerechten

Veggie courgetti carbonara

Voor 2 personen.

Ingrediënten

400 gram courgettes (spaghetti)

500 gram champignons

50 gram parmezaanse kaas

125 milliliters room

1 eierdooier

Deze courgetti carbonara is makkelijk, koolhydraatarm, snel, veggie en zit boordevol smaak!

Bereidingswijze

Bak de champignons gedurende enkele minuten tot ze mooi goudbruin zijn. Meng de eierdooier met de room en de Parmezaanse kaas in een kommetje.

Doe de courgetteslierten in een vuurvaste kom, kruid met peper en zout, en leg er een vochtige katoenen doek over. Laat ze 1,5 minuut garen in de microgolfoven op 800 watt.

Meng de champignons en het eiermengsel onder de hete courgetti en roer goed tot er een romige mengsel ontstaat.

