



Hoofdgerechten

Linguine alla carbonara met spek, doperwten en venkel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

150 gram parmezaanse kaas (geraspt)
500 gram erwtjes (diepgevroren)
400 gram spekblokjes (gerookt)
1 venkel (fijngesneden)
4 eieren (geklutst)
400 gram linguini
1 bakje tuinkers
peper
zout

Bereidingswijze

Bak de spekblokjes in een beetje olijfolie, voeg de erwten toe van zodra het spek krokant is en bak nog 2 minuten verder.

Stoof in een andere pan de venkel glazig in olijfolie. Meng de Parmezaanse kaas onder het ei, kruid met peper en een beetje zout.

Kook de linguine in een pot gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet af en doe in een grote mengkom samen met het eimengsel. Meng de warme pasta goed zodat het ei stolt.

Voeg de spekblokjes en de groenten toe en werk af met tuinkers, kruid bij naar smaak.

