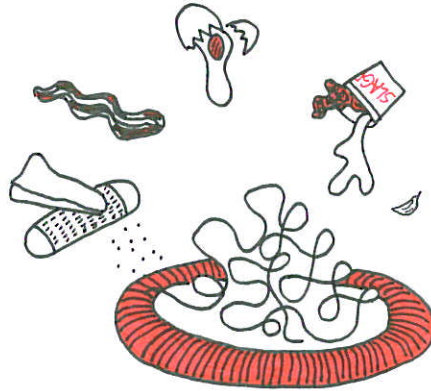


# Spaghetti Carbonara (2 personen)

Bereiden: 15 minuten

## Nodig:

- 100 g spekjes
- 2 eieren
- 3/4 dl slagroom (= 1/2 klein bakje)
- handvol versgeraspte parmezaanse kaas
- 1 knoflookteen
- versgemalen peper
- 200 g spaghetti



## Doen:

Zet een grote pan op met water (zout) voor het koken van de spaghetti. Doe de spekjes in een middelgrote pan met dikke bodem en laat ze op niet al te hoog vuur uitbakken in 15 minuten. Snij de knoflookteen in de lengte doormidden, plet even en doe erbij.

Doe de spaghetti in het inmiddels kokende water.

Giet de room bij de spekjes en zet het vuur heel laag, laat de room een beetje inkoken. Als het te hard gaat: plaatje eronder of haal de pan even van het vuur. Vis tegen het einde de knoflook eruit en gooi weg.



## Tip!

Nooit kant & klaar geraspte parmezaan gebruiken

dat scheelt enorm in de smaak



Klop in een kommetje de eieren goed los met een vork of garde. Roer de helft van de geraspte parmezaanse kaas erdoor. Giet de gare spaghetti af in een vergiet en laat goed uitlekken. Doe de dampende spaghetti bij de spekjes/room en roer goed door elkaar. Voeg het eimengsel toe en roer alles opnieuw goed door. Doe de deksel op de pan en laat zo een minuutje staan, het gas mag uit. Door de hitte van de pan stolt het ei en krijg je een lekkere smeuïge massa.

**Serveren:** In diepe borden met de rest van de geraspte kaas en flink wat versgemalen zwarte peper. (Geen zout, dat zit al in de spekjes)



## Tip!

Hoewel carbonara onlosmakelijk is verbonden met spaghetti (volgens Italianen), kan het ook prima met andere pastasoorten. Ontdek zelf welke combinatie jij het lekkerst vindt.