

Spaghetti Carbonara



Ingrediënten voor 4 personen

500 gr pasta

250 gr pancetta of gerookte ham

5 eidooiers

100 ml room

125 geraspte Parmezaanse kaas

Scheutje olijfolie

Zwarte peper

Bereiden

Kook de pasta zoals aangegeven staat op de verpakking. Bak ondertussen de pancetta of gerookte ham met een scheutje olijfolie. Zorg ervoor dat de pancetta niet te krokant wordt, maar houd het een beetje sappig. Haal het vlees van het vuur. Meng de eidooiers met de room en de helft van de kaas tot een gladde saus. Meng als laatste de pancetta erdoor.

Laat de pasta goed uitlekken als hij gaar is en roer meteen de saus erdoor. Door de hitte van de pasta worden de eidooiers gaar, maar blijft het een gladde saus. Verdeel de pasta over de borden en garneer met de rest van de Parmezaanse kaas en een beetje versgemalen peper. Buon Appetito!

