



Recept voor Italiaanse Pasta Carbonara

INGREDIËNTEN (voor 4 personen):

- 500 gram pasta naar keuze
- 125 milliliter verse slagroom
- 2 middelgrote eieren
- 120 gram parmezaanse kaas
- 200 gram spekreepjes
- 2 tenen knoflook
- 4 takjes verse peterselie
- Basilicum blaadjes
- Zwarte peper (versgemalen)

STAPPENPLAN

1. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Doe de slagroom in een kom, voeg daar de eieren aan toe en klop het met een vork door elkaar. Rasp de kaas (75 gram) erboven en meng erdoor.
3. Snijd de peterselie fijn.
4. Verhit een koekenpan zonder olie of boter op middelhoog vuur en bak de spekreepjes in 5 minuten uit. Snijd ondertussen de knoflook fijn en bak de laatste 30 seconden met de spekjes mee.
5. Schep de spekjes uit de pan en laat deze uitlekken op keukenpapier.
6. Voeg al roerend het slagroommengsel toe. Blijf roeren tot de kaas gesmolten is en de saus iets is ingedikt. Voeg eventueel wat kookvocht toe om de pasta smeuiger te maken. Schep de pasta carbonara vlug in een schaal, zodat de restwarmte van de pan het ei in de saus niet verder laat stollen. Bestrooi met peterselie en zwarte peper.
7. Leg er voor het mooie resultaat nog wat blaadjes basilicum op en rasp nog wat parmezaanse kaas eroverheen.

Buon Appetito!

Deel jouw resultaat met ons via Instagram of Facebook.
(tag ons en gebruik #kokenmetcorendon)