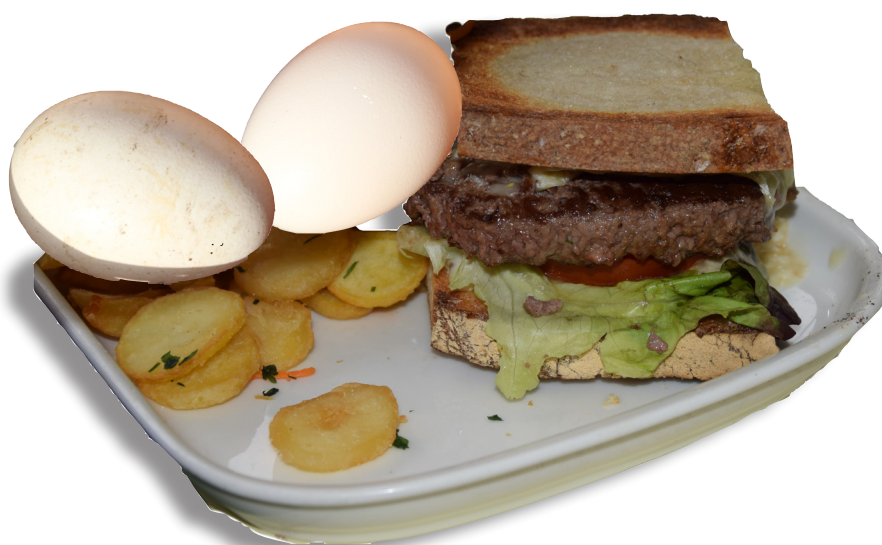


Mijn recepten



Spaghetti alla carbonara

Vorbereiding en bereiding: 20 min.

Personen: 4

Kcal p.p.: 650

Dit klassieke recept uit de Italiaanse keuken kan u eigenlijk bereiden met elke soort (en vorm) macaroni, spaghetti of mie. Welke pasta u ook kiest, u moet ervoor zorgen dat de bacon en het eimengsel met de pasta worden vermengd zodra deze 'al dente' is, zodat u het gerecht heet kan opdienen.

spaghetti.....	450 g
boter of margarine.....	15 g
bacon, in luciferdunne reepjes gesneden	8 plakjes
eieren (op kamertemperatuur)	4
culinaire room (op kamertemperatuur).....	½ dl
zout.....	¼ theelepel
zwarte peper.....	½ theelepel
fijngehakte peterselie.....	2 eetlepels
geraspte Parmezaanse kaas.....	4 eetlepels

1. De spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking koken.
2. Intussen de boter in een braadpan op hoog vuur heet laten worden en hierin de bacon knapperig bakken. De pan opzij zetten en de bacon warm houden.
In een schaalje de eieren, de room, het zout, de peper, de helft van de peterselie en de helft van de kaas met elkaar vermengen.
3. De spaghetti, zodra deze is uitgelekt, in de kookpan terugdoen en op een laag pitje warm houden. De bacon met het bakvet erdoor scheppen. De pan van het vuur nemen en het eimengsel snel door de spaghetti roeren tot de eieren zijn gestold.
4. De spaghetti in een voorverwarmde schaal overdoen en de rest van de peterselie en de kaas erover strooien. Direct serveren.

