

Pasta Carbonara met slagroom



Velthuizen
KEUKENS

🕒 20 minuten

👥 4 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

400 gram spaghetti
125 ml verse slagroom
95 gram Parmezaanse kaas
200 gram spekreepjes
2 eieren
2 tenen knoflook
verse bieslook
verse peper
chilivlokken

Stap 2 | Spaghetti en spekjes

Vul een pan met water en breng dit aan de kook. Een kokend waterkraan is in dit geval natuurlijk fantastisch, dan kun je direct de spaghetti aan het kokende water toevoegen. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar. Verhit ondertussen een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekjes uit. Hak de knoflook fijn en voeg dit de laatste minuut toe aan de spekjes.



Stap 3 | Carbonara

Doe de slagroom in een kom, voeg wat verse peper toe en breek de eieren erboven. Meng dit met een vork goed door elkaar. Wij kochten de Parmezaanse kaas in één stuk, dus raspten wij dit. Roer de kaas ook door het mengsel. Tip: Parmezaanse kaas kan je ook in poedervorm kopen, voor pasta carbonara is dit ideaal! Zet de saus aan de kant totdat de rest van de ingrediënten klaar zijn.



Stap 4 | Mengen

Zodra de pasta beetgaar is, giet je deze af in een vergiet. Laat de spekjes uitlekken op een keukenpapier. Neem een ruime wok en doe hier de pasta en de spekjes in, schep dit voorzichtig door elkaar. Schenk de carbonara erbij en schud dit snel om. Het is belangrijk dat je dit niet boven je warmtebron doet en bij voorkeur in een koude wok, zo heb je het minste risico dat het ei gaat stollen. Mocht je de pasta carbonara smeüiger willen hebben kan je nog wat kookvocht toevoegen.



Stap 5 | Genieten

Verdeel de pasta carbonara over vier borden. Voorverwarmde borden zijn in dit geval perfect, zo blijft je gerecht iets langer op temperatuur. Knip wat verse bieslook en garneer hier je gerecht mee. Als laatste nog een kleine draai met de pepermolen en een klein handje geraspte kaas. Mocht je iets meer pit willen kan je optioneel nog wat chilivlokken toevoegen.

