

CAPELLINI CARBONARA

Ingrediënten (4 personen):

400 g capellini
250 g spek
1 knoflookteentje
3 el olijfolie
3 eieren
50 g gemalen Parmezaanse kaas
50 g gemalen pecorino
peper en zout



Bereidingswijze:

Klop de eieren los met de helft van de kaas. Pel het knoflookteentje en sla het plat.

Snijd het spek in reepjes en bak met de look aan in de olie. Verwijder het knoflookteentje.

Kook de capellini beetgaar in licht gezouten water. Giet af (maar bewaar het kookwater) en doe weer in de kookpot.

Meng de spekreepjes en de olie, waarin ze gebakken zijn, met de pasta en meng er het eimengsel onder. Voeg indien nodig enkele eetlepels van het pastakookwater toe. Breng op smaak met peper en zout en dien onmiddellijk op.

Serveer er de rest van de kaas apart bij.