Recept

De ingridienten

* zout
* olijfolie**scheutjes**
* boter**klontjes**
* gerookt spek**250 g**
* eieren**5**
* Parmezaanse kaas in een blok**200 g**
* spaghetti**500 g**
* peper van de molen

de stappen

1 Zet een ruime kookpot met water op het vuur en breng het aan de kook. Strooi een flinke snuif zout in het water.

2.scheutjes olijfolie

* klontjes boter

Zet een braadpan op het vuur en verhit hierin een klontje boter en een scheutje olijfolie.

2.
250 g gerookt spek

Snij het gerookte spek in blokjes en bak het in de hete pan. Laat het spek krokant bakken, maar roer de stukjes vlees wel regelmatig even om.

* 3. 5 eieren
* 200 g Parmezaanse kaas in een blok

Neem een mengschaal en breek er de eieren in. Klop ze los met een garde en rasp de Parmezaanse kaas erbij. Roer de kaas door het eiermengsel.

4.
500 g spaghetti

Zodra het water kookt, gaar je er de spaghetti in. Kook de pasta al dente, net niet beetgaar.

5.Giet het kookvocht af en doe de spaghetti in een ruime mengschaal

6.Schenk het mengsel van eieren en Parmezaanse kaas over de warme pasta en roer alles voorzichtig om. Hierdoor garen de eieren en smelt de kaas.

* 7.peper van de molen

Strooi ook de krokante spekjes erbij en kruid de pasta met voldoende peper van de molen.

8.
Roer een laatste keer en serveer de pasta alla carbonara met nog wat extra geraspte Parmezaanse kaas.

9.
Roer een laatste keer en serveer de pasta alla carbonara met nog wat extra geraspte Parmezaanse kaas.

Tips: **TIP1**

*Wees niet te zuinig met de Parmezaanse kaas*

*TIP2 yanaika rekent voor al dente een kooktijd van 1 minuut minder dan wat er op de verpakking staat.*

TIP 3*Voeg geen zout toe, de kaas zorgt voor de zoute smaak.*

MATRIAAL:lepel

Kom

Mengschaal

Braadpan

Grote kookpot

Dit was mijn recept