

Ingrediënten voor 4 personen

8 gram extra dikke spek,
gesneden 1 groot ei 1 eierdooier
1/2 kopje geraspte Locatelli
pecorino (of een andere
Italiaanse Kaas) 1/2 kop room
450 gr spaghetti 1/2 kopje
doperwten nootmuskaat

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Neutraal
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Ja
Vegetarisch: Nee

Spaghetti Carbonara

Ik zag vele Spaghetti Carbonara Recepten op Smulweb, ik heb echt met respect genoten, Maar dit moeten jullie echt een keer proeven en vervolgens van ouds origineel recept en methode.

Vorbereiding

Set een grote pan gezouten water aan de kook.

Bereidingswijze

1. Klop de eieren, kaas en room in een kleine kom. 2. Doe de bacon in een koude grote koekenpan, zet het vuur vervolgens aan op middelhoog en bak tot ze bruin en knapperig. 3. Ondertussen begint het water te koken voor de pasta. 4. Doe de spaghetti in de pan met water. 5. Als de pasta kookt, snel uitlekken en plaats in een grote diepe kom. 6. Doe het ei mengsel erbij. 7. Schep de spek en een paar eetlepels van het gesmolten vet in de pasta en meng goed. 8. Voeg de erwten toe en meng alles goed door elkaar. 9. Breng het op smaak af met wat nootmuskaat.