

Ingrediënten voor 4 personen

800 g vastkokende aardappelen  
(ongeveer 8 grote aardappelen)  
150 g gerookt spek 50 g gemalen  
kaas 4 eieren 2 dl room 2 dl  
melk Enkele el olijfolie 1 teentje  
knoflook Enkele stengels  
bieslook Peper van de molen  
Peper en zout

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Belgisch

**Smaak:** Hartig

**Eigen\_keuken:** Ja

**Vegetarisch:** Nee



## Aardappelspaghetti carbonara

### Bereidingswijze

Snijd het spek in fijne stukjes. Snipper het teentje knoflook en bak samen met het spek in een beetje olijfolie. Voeg vervolgens de melk en room toe. Zet op een laag vuur en laat 20 minuten zacht pruttelen. Kruid met peper en zout. Schil de aardappelen en snijd in sliertjes met de mandoline. Kook ze beetgaar in gezouten water. Giet af en laat uitlekken. Verdeel over diepe borden. Giet hierover de saus. Werk elk bord af met een rauw eigeel, gesnipperde bieslook, peper van de molen en gemalen kaas.