

Spaghetti Carbonara / Spaghetti Carbonara



Boodschappenlijst

100 gram pancetta, in reepjes	350 gram spaghetti
50 g pecorino-kaas	2 teentjes knoflook, gepeld en heel geplet
50g parmezaanse kaas	50 gram ongezoeten boter
3 grote biologische eieren	zeezout en versgemalen zwarte peper

Zo maak je Spaghetti Carbonara

Zet een grote pan water op en breng het water aan de kook.

Bak de pancetta met de 2 geplette teentjes knoflook tot het knapperig is, zet opzij.

Rasp de pecorino en de parmezaanse kaas fijn en meng ze door elkaar, zet wat opzij voor later.
Klop de 3 grote eieren los in een middelgrote kom
Breng ze op smaak met een beetje versgemalen zwarte peper en zet ook opzij.

Voeg de spaghetti met 1 theelepel zeezout aan het kokende water toe.
Als het water weer kookt laat het dan 4 minuten afgedekt sudderen. T
Laat de pasta koken tot het net gaar is (al dente).

Verwijder de geplette knoflookteentjes, ze hebben hun smaak al afgegeven

Hou het vuur onder de pastapan laag.
Giet de pasta af als het klaar is, maar vang het kookvocht op.
Doe de pasta terug in de pan en voeg de pancetta toe.
Maak je geen zorgen als een beetje water in de pan druppelt (je wil dat dit gebeurt).
Warm de pasta en pancetta nog even door en neem dan de pan van het vuur.

Giet nu snel het ei en kaasmengsel erbij.
Schep de spaghetti met een tang door elkaar, zodat het makkelijk met de eimix mengt.
Het moet dikker worden maar niet klonten en alles moet bedekt zijn.
Voeg extra kookwater toe om de pasta smeugig te houden (1-2 eetlepels).

Serveer de pasta direct, bestrooid met wat apart gehouden kaas en wat gemalen zwarte peper, geef de salade en het brood er bij

Spagetti Carbonara / Spaghetti Carbonara



Shopping list

100g pancetta, in small strips
50g pecorino cheese
50g parmesan cheese
3 large organic eggs

350g spaghetti
2 garlic cloves, peeled and left whole
50g unsalted butter
sea salt and freshly ground black pepper

How to make Spaghetti Carbonara

Put a large saucepan of water on to boil.

Fry the pancetta with the crushed garlic, until crispy, set aside.

Finely grate the pecorino and the parmesan cheese and mix them together.

Beat the 3 large eggs until loose in a medium bowl.

Mix most of the cheese in with the eggs, keeping a small handful back for sprinkling over later. Set everything aside.

Add the spaghetti to the boiling water together with 1 teaspoon of salt.

When the water comes back to the boil, cook for 4 minutes at a constant simmer, covered.

Cook until al dente (until just cooked).

Keep the heat under the pasta pot on low.

When the pasta is ready, drain it but save the cooking liquid.

Put the pasta in the pan and add the pancetta.

Don't worry if a little water drops in the pan as well (you want this to happen).

Warm it through and then take the pan of spaghetti and pancetta off the heat.

Now quickly pour in the eggs and cheese.

Using tongs, lift up the spaghetti so it mixes easily with the egg mixture.

It should thicken but not scramble and everything should be coated.

Add extra pasta cooking water to keep the pasta saucy (a few tablespoons should do it).

Serve the pasta immediately with a sprinkling of the remaining cheese and a grating of black pepper, serve the salad and bread on the side