



SPAGHETTI ALLA CARBONARA

INGREDIËNTEN

2 personen

3 eieren: 2 hele eieren en van 1 ei alleen de dooier, alles geklopt
175 gr guanciale (varkenswang) of: 100 gr bacon 75 gr gerookt ontbijtspek
4 el olijfolie, geen extra vierge
8 dikke tenen knoflook in schijfjes, nooit persen!
2/3 bosje peterselie, fijngesneden
150 gr geraspte gruyere kaas
vers gemalen peper en zout naar smaak
250 gr pasta

BEREIDING

Kook de pasta volgens de verpakking, al dente. Voeg alleen zout toe aan het kookwater.

Snijd het vlees in kleine stukjes en bak uit op klein vuur tot het knapperig is.

Zorg dat er genoeg vet in de pan is, schenk er anders wat olie bij.

Niet te zuinig met de olijfolie.

De knoflook erdoor scheppen, deksel op de pan en langzaam laten garen.

Af en toe even weer omscheppen. Dit alles duurt ongeveer 10 min.

Als de knoflook mooi glazig is en de pasta is nog niet klaar, gewoon alles uit zetten.

Kluts 2 hele eieren en de dooier van het derde ei met ruim de helft van de kaas in een aparte kom.

Dit kan au-bain-marie een beetje opgewarmd worden.

Niet te heet en blijf klutsen tot en een mooie schuim ontstaat.

Roer het uitgebakken vlees door de warme gekookte pasta.

Draai het vuur onder de pan uit.

Voeg het mengsel van de eieren en de kaas toe aan de pasta.

Goed roeren.

Op smaak brengen met vers gemalen peper.

Vlak voor het serveren de peterselie erdoor mengen.

Meteen serveren en de overgebleven geraste kaas.



Natuurlijk drinken we Italiaanse wijn hierbij.

Een stevige Chianti of een mooie Montepulciano.

De wijnen moeten genoeg tannines hebben om de stevige vleessmaken en de filmende olie in de pasta weerstand te bieden.

Ook leuk om te proberen is een houtgerijpte witte Mâcon, Bourgogne.