



🕒 20 min. - Moeilijkheidsgraad: 🍳👨🍳👨🍳

Pasta alla carbonara

Benodigheden voor 4 personen

Benodigheden:

- 100 gr spaghetti
- 250 gr pancetta
- 2 dl sojaroom
- 1 dl water
- 4 eierdooiers
- 200 gr geraspte Parmezaanse kaas
- 1 eetlepel oregano
- 1 rode ui
- 2 eetlepels geroosterde pijnboompitten
- 10 sprietjes bieslook
- Peper en zout

Werkwijze:

1. Kook de pasta in ruim water met een snufje zout beet gaar
2. Snij de pancetta in kleine blokjes en bak deze bruin in een koekenpan
3. Meng de sojaroom met het water, de eierdooiers en de geraspte Parmezaanse kaas
4. Als de pasta beet gaar is giet je deze af
5. Meng vervolgens in een hoge pan de pasta met het room/ kaas mengsel
6. Verhit dit langzaam en zachtjes tot de saus gaat binden
7. Roer regelmatig door
8. Voeg nu de uitgebakken pancetta toe en de oregano toe, meng goed door
9. Breng op smaak met peper en zout
10. Snij de ui en de bieslook fijn
11. Serveer de pasta op een voorverwarmt bord en garneer af met de pijnboompitten, de ui en de bieslook

Eet smakelijk!