



Spaghetti carbonara



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
200 gram kookhamreepjes
500 gram spaghetti
4 eiderdooiers
1 deciliter room
100 gram parmezaan (geraspt)
1 citroen (geraspte schil)
1 handvol peterselie (fijngesnipperd)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheutje olijfolie in een pan en roerbak de kookhamreepjes.
- 2.** Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en hou een pollepel van het kookvocht apart.
- 3.** Klop de eiderdooiers los met de room en de parmezaanse kaas.
- 4.** Voeg de geraspte schil van de citroen en de peterselie toe.
- 5.** Doe de spaghetti in een kookpot samen met het eimengsel en de kookhamreepjes. Voeg het kookvocht toe. Verhit op een laag vuur. Roer goed. Laat de eieren stollen.