



Romige spaghetti met asperges



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

zout
200 gram linguine
100 gram spekreepjes
2 takjes rozemarijn (fijngesneden)
1 bosje groene asperges (in stukjes gesneden)
olijfolie
1 teentje knoflook
4 eiderdooiers
50 gram parmezaan (geraspt)
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote kookpot met lichtgezouten water aan de kook. Voeg de linguine toe.
- 2.** Bak intussen de spekreepjes met de rozemarijn, de asperges en de fijngesneden knoflook in olijfolie.
- 3.** Meng in een kom de dooiers met de parmezaan.
- 4.** Schep een kop kookwater uit de pot met pasta en zet opzij.
- 5.** Giet de pasta af en meng onmiddellijk met het dooiermengsel. Roer goed, de eieren mogen niet 'bakken' tot roerei.
- 6.** Voeg de pasta samen met een klein scheutje pastawater toe aan de pan met spek (het vuur moet op een zeer laag pitje staan). Roer goed tot alle pasta gemengd is met ei en spek.
- 7.** Werk af met zwarte peper en serveer meteen.