

Spaghetti alla carbonara:

Spaghetti met spek en ei, zo simpel en echt heerlijk...!!

Een Italiaans gerecht. Lekker zout en geboren uit armoede.

Ingrediënten:

Voor 4 personen

- 250 gram spekblokjes;
- 1 teentje knoflook;
- 3 eieren;
- 400 gram spaghetti;
- 5 volle eetlepels versgeraspte kaas (naar keuze)
- Versgemalen peper;
- Beetje zout.



Bereiding:

Bak in een koekenpan de spekblokjes uit, maar laat deze niet knapperig worden. De knoflook in het spekvet even meebakken en daarna verwijderen.

In een kom de eieren los roeren en op smaak brengen met peper en zout. Kook in de tussentijd de spaghetti "al dente" en giet deze af.

Doe de spaghetti terug in de pan en voeg de spekblokjes incl. bakvet, de kaas en de geklutste eieren toe aan de spaghetti. Schep nu alles goed om.

Haal de pan van het vuur en blijf nog even goed omscheppen tot er een romige saus is ontstaan. Proef op zout en serveer meteen.

Eet smakelijk...!!!