



Spaghetti Carbonara

Klassieke Italiaanse pasta met een zijdezachte eiersaus, krokante pancetta en hartige Pecorino Romano. Geen room aan te pas, maar des te meer smaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	4	Pasta

Ingrediënten

400 gr spaghetti
150 gr pancetta, in fijne reepjes of blokjes
4 eidooiers
1 volledig ei
70 gr geraspte Pecorino Romano
30 gr geraspte Parmigiano Reggiano
Vers gemalen zwarte peper, royaal
Grof zeezout, voor het pastawater

Bereidingswijze

1. Breng een grote pot met ruim water aan de kook en voeg flink wat grof zeezout toe.
2. Kook de spaghetti in het gezouten water beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking, doorgaans 8 tot 10 minuten.
3. Schep vlak voor het afgieten minstens 200 ml pastawater apart en zet dit opzij.
4. Meng ondertussen in een ruime kom de eidooiers met het hele ei, de geraspte Pecorino Romano en de Parmigiano Reggiano tot een gladde massa. Kruid royaal met vers gemalen zwarte peper.
5. Bak de pancetta op middelhoog vuur in een droge koekenpan zonder extra vetstof krokant en goudbruin. Haal de pan van het vuur en laat lichtjes afkoelen.
6. Giet de spaghetti af en voeg ze onmiddellijk bij de pancetta in de pan, die nog steeds van het vuur staat.
7. Roer 3 eetlepels warm pastawater door het eimengsel zodat het iets vloeibaarder wordt.
8. Giet het eimengsel over de spaghetti en schep alles snel en grondig door elkaar. Voeg lepel per lepel extra pastawater toe tot de saus zijdezacht en romig is. De residuele warmte van de pasta gaart de eieren gaar zonder dat ze stollen.
9. Serveer onmiddellijk met extra geraspte kaas en royaal vers gemalen zwarte peper.

Tip

Gebruik bij voorkeur uitsluitend eidooiers voor een nog rijkere en romigere saus. Voeg het eimengsel nooit toe terwijl de pan nog op het vuur staat, want dan krijg je roerei in plaats van een zijdezachte saus. Het warme pastawater is de sleutel: het zetmeel helpt de saus te binden en emulgeren.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een lichte citroendressing.

Dranktip

Een droge Italiaanse witte wijn zoals een Frascati of een lichte Pinot Grigio past uitstekend bij de rijke, zilte smaken van de carbonara.