

PASTA CARBONARA

Voor een druk type... Gebruik lint pasta en tik een eitje.

Op tafel in een omhaal... En Carbonara staat niet voor carbon papier...

HOEVEELHEDEN

- 4 eieren
- 200 gr pecorino kaas flakes (of parmezaanse kaas)
- verse nootmuskaat
- 500 gr spek
- 1 el olijf olie
- 120 ml Nouilly Prat (extra dry vermouth)
- 500 gr lintpasta

BEREIDING

Olie in pan. Als het heet is spek erbij en bakken tot het bruin is. Aflussen met de Nouilly Prat. Laat het nog 3 minuten bakken tot een siroopachtig mengsel. In de tussentijd; kook de pasta, meng twee eieren, en twee eigelen samen met de pecorino of parmezaanse kaas en wat nootmuskaat en verse peper.

Als de pasta gaar is, afgieten, (maar niet te droog, mag een beetje nat zijn) en doe terug in de warme pan. Doe het siroop mengsel erbij en meng met een tang. Als het spek en het siroop mengsel helemaal vermengd zijn door de pasta, dan de kaas en het ei mengsel erbij. Kaas, nootmuskaat & peper op tafel voor smaak.

