

1^e TUSSENGERECHT: Pasta Carbonara

Ingredienten voor 12 personen:

Spaghetti (verse)	1.000	gram
Eieren	6	stuks
Eierdooiers	6	stuks
Geraspte parmezaanse kaas	200*	gram
Olijfolie	6	eetlepels
Roomboter	90	gram
Knoflook	6	teentjes
Pancetta (in kleine reepjes)	600	gram
Cherrietomaatjes	1	bakje
*+wat extra voor bij de maaltijd.		



- **Kook** de pasta al dente in een pan kokend water met een beetje zout.
- Kluts ondertussen in een kom de eieren, eierdooiers en parmezaanse kaas en breng het geheel op smaak.
- **Verhit** de olie en de boter in een grote koekenpan.
- Kneus de knoflookteentjes met een mes en doe ze samen met de pancetta in de pan.
- Bak ze op matig vuur tot de pancetta krokant is.
- Haal de knoflook eruit als het goudbruin kleurt.
- **Doe** de uitgelekte spaghetti in de braadpan en roer alles goed door.
- Neem de pan van het vuur en roer het eiermengsel erdoor.
- Draai met een vork de spaghetti in een toefje. Decoreer vervolgens het spaghetti-toefje.
- Serveer de spaghetti meteen, samen met de parmezaanse kaas.

