

Recept!

Spaghetti carbonara met flouwering sprouts

Ingrediënten

100 gram spekjes
150 milliliter slagroom
2 eieren
flinke handvol versgeraspte parmezaanse kaas
2 knoflookteentjes, geperst
versgemalen peper
300 gram spaghetti
250 gram flouwering sprouts

Bereiding

Zet een grote pan op met water. Verwijder de dikke steel van de flouwering sprouts en blancheer ze voor 2 minuten. Gebruik het water daarna voor het koken van de spaghetti.
(*Flouwering sprouts zijn een kruising tussen spruitjes en boerenkool*)

Bak de spekjes uit met de knoflook in een pan met dikke bodem (circa 5 minuten)
Doe de spaghetti in het inmiddels kokende water, voeg wat zout toe.
Voeg de room toe aan de spekjes en zet het vuur heel laag, laat de room inkoken.

Klop in een kommetje de eieren los met een vork.
Voeg de helft van de geraspte parmezaanse kaas toe.
Giet de gare spaghetti af in een vergiet.
Doe de spaghetti bij de spekjes/room en roer goed door elkaar.
Voeg het eimengsel toe en roer alles opnieuw goed door.
Doe de deksel op de pan en laat het geheel een paar minuten staan (gas uit). Door de hitte van de pan stolt het ei krijg je een lekkere smeùge massa.

Roer de geblancheerde flouwering sprouts door de spaghetti carbonara en serveer met parmezaanse kaas.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.kokenmetkarin.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos

Biologische
Boerderijwinkel