

# SPAGHETTI A LA CARBONARA MET ASPERGES

JUNI 23

Benodigdheden : voor **4** personen

400	gr	Spaghetti
150	gr	Pancetta, of ontbijtspek
1	dl	Room
1	pak	Witte asperges
4	st	Eieren
200	gr	Parmezaanse kaas of Grana Padano

Bereidingstijd: 35 minuten

## Werkwijze :

Schil 1 pak asperges, snij in stukken van 2-3 cm en kook ze beetgaar. Haal ze uit het water.  
Doe wat boter in een braadpan en bak 150 gram in reepjes gesneden pancetta of ontbijtspek of spekblokjes licht krokant in.

Meng in een ruime kom 4 eieren en 200 gram geraspte Parmezaan of Grana Padano.

Kruid met (zwarte) peper en zout.

(De zwarte stippen van de peper verwijzen naar het stof van de koolmijnen)

Kook 400 gr spaghetti in een ruime pot kokend en gezouten water beetgaar.

Zodra de spaghetti klaar is, afgieten en direct mengen onder de eieren.

(door de warmte van de spaghetti gaan de eieren een beetje garen)

Schep er dan de spekblokjes en de aspergestukjes onder.

Werk af met eventueel nog wat geraspte kaas en peterselie.

Smakelijk eten.

=====