

# Pasta Carbonara met room



Rijshout 1 - 5667 HT Geldrop

+31 (0)40 - 787 989 7

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

<b>Groep</b>	Hoofdgerechten met vlees	
<b>Seizoen</b>	+	
<b>Keuken</b>	Italiaans	<b>Lekker met</b>
<b>Beoordeling</b>	5 sterren	

## Ingrediënten

250 gram	Kastagne champignons
250 gram	Gerookt spek
2 eetlepel(s)	Olijfolie
300 gram	Tagliatella
250 ml	Slagroom
2 st	Eieren
100 gram	Parmezaan gemalen

## Voorbereiding

Snij de champignons in vieren.  
Klop de eieren los met de slagroom. Voeg 1 el Pecorino Romano, 1 el Parmezaanse kaas (per 4 personen) en wat peper toe.

## Bereiding

Kook de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking, maar trek 2 min. van de kooktijd af. Giet af, maar vang het kookvocht op.

Verhit ondertussen de olie in een grote koekenpan en bak de spekblokjes met nog wat peper op middelhoog uur in 8 min. bruin. Voeg de champignons toe. Voeg een soepopscheplepel kookvocht van de tagliatelle toe. Schep de tagliatelle bij het spek in de pan en roer snel op hoog vuur om. Schenk het ei-slagroom mengsel en nog een soepopscheplepel kookvocht bij de tagliatelle. Schep nog 2 min. snel om op hoog vuur. Verdeel over de borden en strooi de rest van de Parmezaanse kaas en de Pecorino erover. Serveer direct.

## Wist u dat ...