



Spaghetti carbonara



Bereiden in: Pan

Vorbereitung: 5 min.



Bereiding: 10 min.

Recept voor 4 personen

## Ingrediënten

- 450 g spaghetti
- zout, peper
- 25 g boter
- 250 g gerookte spekblokjes of rauwe ham
- 3 eieren
- 3 dl koksroom
- 50 g geraspte Parmezaanse kaas
- 2 el verse fijngehakte, gladde peterselie

## Voedingswaarde

- 965 kcal / 4045 kJ
- 53 g vet
- 42 g eiwit
- 85 g koolhydraten
- 4 g vezels

## Wist u dit

Eieren zijn veelzijdig en bijzonder voedzaam. Ze bevatten veel proteïnen en vitamines A, B12 en D: belangrijk voor sterke botten.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Spaghetti carbonara

## Bereiding

- 1  
Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking in kokend, zout water. Smelt ondertussen de boter in een grote pan.
- 2  
Neem de spekblokjes of snijd de ham in blokjes en doe ze in de pan.

Bak de ham ca. 5 min., tot deze lichtbruin van kleur is.

3  
Roer eieren, room, zout en peper door elkaar en giet dit mengsel in de pan. Zet het vuur lager. Roer het geheel ca. 2 min. goed door, tot dat het mengsel wat indikt, maar nog niet stolt.

4  
Voeg de geraspte kaas toe en verhit het geheel gedurende 1 min. Giet de spaghetti af en doe over in een grote, voorverwarmde schaal. Giet de saus erover en meng alles goed dooreen met twee vorken of lepels. Bestrooi de spaghetti tot slot met de fijngehakte peterselie.

## **Kooktips**

Houd de temperatuur in stap 3 laag, zodat de saus wel indikt, maar geen roerei wordt. Roer de saus voortdurend goed door met een houten lepel, zodat ze niet aanbrandt.

## **Serveren**

Serveer bij de spaghetti, om er een echte Italiaanse maaltijd van te maken, warm ciabattabrood en tomaten-basilicumsalade. Kies als dessert pistache-ijs met bessen.





Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**