

Spaghetti Carbonara

Een recept wat iedereen wel kent. Spaghetti met saus met een spekje en kaas. Een gerecht uit [Lazio](#); een gerecht van de armen. Gemaakt van buik- of wangspek met ei en pecorino.



Een typisch Italiaans gerecht; super basic en simpel. Maar, oh-zolekker.

Ingrediënten voor 2 personen:

- 200gr spaghetti
- 300gr gerookte spek
- 1 flinke ui (of nog lekkerder; 2 sjalotjes)
- 2 teentjes knoflook
- 100ml room
- 100gr Italiaanse kaas (pecorino bijvoorbeeld)
- 3 eidooiers
- paar takjes verse krulpeterselie

1. Kook de spaghetti volgens de verpakking.
2. Snij de ui (of sjalotjes) fijn en hak de knoflook fijn.
3. Snij het spek in blokjes of reepjes. Bak de spek samen met de ui en knoflook in een ruime koekenpan. Je hoeft geen olie of vet te gebruiken; dat zit al voldoende in het spek.
4. Bak dit geheel 5 minuutjes of midden/hoog vuur totdat alles een mooi kleurtje heeft gekregen. (De spekjes moeten niet krokant worden) Daarna kan het vuur uit.
5. Ondertussen ga je de 3 eieren scheiden. Die kun je doen door twee schaaltes te pakken, het ei open te breken en langzaam het eigeel van de ene helft van de eierschaal naar het andere te verplaatsen waardoor het overtollige eiwit in een bakje valt.
Voeg 100ml slagroom en 100gr Italiaanse kaas toe aan de eidooiers. Voeg zout en peper toe en roer even goed door.
6. Hak de peterselie fijn.
7. Giet de spaghetti af. Zet de pan met spek, ui en knoflook weer even aan totdat ze weer beginnen te bakken om vervolgens het vuur gelijk aan te zetten. (Het vuur moet nu uit omdat de pan niet te heet mag zijn als de saus toegevoegd wordt aangezien er eigeel in zit. Het eigeel kan dan te snel stollen en dan krijg je een soort roerei)
8. Voeg de spaghetti toe aan de spek, ui en knoflook. Voeg ook het kaas-room-mengsel toe en roer goed door.
9. Als laatste voeg je die peterselie toe en weer roer je het geheel goed door.

Nu is de spaghetti carbonara klaar om opgediend te worden.

Lekker met een glaasje witte wijn.