



SIMPELE SPAGHETTINI CARBONARA MET ERWTJES

NODIG (4 PERS):

6 eetlepels olijfolie
2 gesnipperde sjalotjes
1/2 gele paprika in blokjes
4 teentjes geperste knoflook
400 g diepvrieserwtjes
(ontdooid en uitgelekt)
400 g spaghetti
250 gram katenspek
3 eierdooiers
100 g Parmezaanse kaas
(geraspt)
2 rode chilipeper, diagonaal
in halve ringetjes
eventueel verse tijm
peper en zout naar smaak

DOEN:

1. Verwarm olijfolie in een pan en fruit de sjalot, knoflook, de rode peper. Voeg paprika en de erwtjes toe en laat pruttelen op middelhoog vuur, met het deksel half op de pan. Breng op smaak met zout en peper.
2. Bak in een andere pan het katenspek 5-10 minuten bruin en laat uitlekken op keukenpapier. Kook ondertussen de spaghetti volgens de verpakking.
3. Vermeng in een kom de eierdooiers en de helft van de Parmezaanse kaas. Breng op smaak met zwarte peper. Voeg het spek en ei toe aan de saus, maar blijf goed roeren.
4. Serveer de spaghetti met de saus, de rest van de geraspte kaas en eventueel met een paar blaadjes verse tijm.

Smullen maar!



WWW.BONAPETIT.NU