



PASTA CARBONARA MET GEROOSTERDE BLOEMKOOL

NODIG

500 gram korte pasta
(bijvoorbeeld penne)
4 eieren
75 geraspte Parmezaanse
kaas
verse tijm
200 gram spekblokjes of
pancetta
3 tenen knoflook, geperst
1 bloemkool in roosjes
olijfolie
1 tl oregano
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Verwarm de oven op 200° C. Was de bloemkoolroosjes en meng ze vervolgens met olijfolie, 2 tenen geperste knoflook, 1 tl oregano en een 1 tl tijm. Zet ze ongeveer 25 minuten in de oven.
2. Kook de pasta volgens de verpakking. Bak de spekjes uit met 1 teentje geperste knoflook. Meng in een kom de eieren met Parmezaanse kaas, peper zout naar smaak.
3. Schud de pasta af (bewaar een beetje kookwater, voor als de pasta te droog zou zijn). Doe de bloemkoolroosje en de spekjes erbij. Schud heel geleidelijk de saus van de eieren erbij en blijf roeren.
4. Verdeel direct, de pasta over de borden en garneer met wat verse tijm.



WWW.BONAPETIT.NU