

Spaghetti Carbonara di Fabio

Benodigheden (4 personen)

Voor 4 personen;

- Ca 400 gr spekjes van de wang (guanciale of wangspek)*
- 4 eieren (1 per persoon)
- 8 flinke eetlepels (handjes) half-om-half geraspte Parmezaanse kaas en Pecorino kaas
- Ca 400/500 gram pasta (Spaghetti of ook wel rigatoni)
- Scheutje olijfolie
- Zout, zwarte peper
- Nootmuskaat

*wangspek is in Nederland te krijgen bij de betere slager. Het is wat zoeter van smaak. Pancetta (mits niet gekruid!) kan een vervanger zijn.

Bereiden

Scheut olijfolie in de koekenpan. Daarin de spekjes zachtjes uitbakken, niet krokant laten worden! Als ze zacht zijn, pan van het vuur halen, spekjes van de olie scheiden (anders bakken de spekjes door).

Water aan de kook brengen voor de pasta.

De eieren goed kloppen in een kom, peper en zout toevoegen. Niet teveel zout, afhankelijk van het soort spek dat je gebruikt.

Nootmuskaat toevoegen

De gemengde kaas voorzichtig door het eimengsel roeren tot het een crème-achtige massa wordt.

Spaghetti al dente koken. Niet te gaar, omdat de pasta daarna nog een keer in de koekenpan wordt opgewarmd.

Spaghetti afgieten, en bij de spekjes / olie in de koekenpan doen (!)*

Op het vuur omscheppen tot alles goed is vermengd.

Vuur uitzetten, spaghetti even laten afkoelen.

Als spaghetti niet meer kokend heet is ...!) door het ei-kaasmengsel roeren in de kom. De spaghetti krijgt een romige glans. Nog een snufje peper eroverheen en

Direct opdienen!

NB belangrijke tips:

- pasta in de koekenpan ipv de spekjes in de pan waarin de pasta is gekookt...dat geldt voor alle pastagerechten. Alle smaakstoffen in de olie komen zo in de pasta.
- Spaghetti-spek mengsel laten afkoelen voor het in de kom met kaas-ei gaat, anders stolt het ei.
- Om te binden gebruiken Romeinen ook wel een lepel van het kookvocht van de pasta.