



SPAGHETTI EN PANCETTA, EIEREN EN PARMEZAANSE KAAS

500 g **Pastabloem**
250 g **Eieren**

2 **Tenen knoflook**
300 g **Pancetta**
Peper

200 g **Eieren**
100 g **Parmezaanse kaas**

100 g **Parmezaanse kaas**
20 g **Oregano**
Olijfolie

Spaghetti

Kneed de bloem en de eieren tot een stevig deeg. Laat het een half uur rusten en draai door de pastamachine op stand 6. Draai door de spaghetti molen en laat drogen op een droogrek.

Pancetta

Doe een klont roomboter in de pan en doe de hele tenen knoflook in de pan. Voeg de pancetta in blokjes toe en bak deze krokant. Verwijder de knoflook als deze bruin begint te worden en gooi weg. Voeg peper toe.

Carbonarasaus

Kluts de eieren en voeg de Parmezaanse kaas toe. Meng dit tot een gladde massa en voeg iets zout en peper toe.

Opdielen

Wel de pasta in bouillon voor 3 minuten en gooi de pasta bij de pancetta. Verwarm dit en voeg de carbonarasaus toe. Haal de pan van het vuur en roer tot de saus gaat binden en om de pasta hangt. Leg de pasta op het bord en garneer met geraspte kaas, oregano, verse peper en olijfolie extra vierge.