



PASTA CARBONARA MET WITTE ASPERGES EN OUDE KAAS

INGREDIËNTEN

400 gr witte asperges
450 gr gedroogde spaghetti
200 gr De Rotterdamsche Oude 36 weken
2 tenen knoflook, gepeld
200 g pancetta in blokjes
4 eieren, geklutst
50 gr roomboter
Vers gemalen zwarte peper en zout

MISE-EN-PLACE

Stap 1: Schil de asperges grondig. Snijd ze in stukjes, of houd ze eventueel heel. Kook de asperges in circa 10-15 minuten beetgaar.

Stap 2: Pel en snijd de knoflook fijn. Snijd de pancetta in blokjes. Smelt de boter in een pan en bak er de teen knoflook en pancetta in. Haal de knoflook eruit zodra deze bruin begint te kleuren en kook de pasta volgens de verpakking.

Stap 3: Voeg wanneer de pasta gaar is deze toe aan de pancetta (bewaar een beetje van het kookvocht) en meng goed. Mix de eieren samen met de helft van de kaas door de nog hete pasta en zorg dat alles goed bedekt wordt. Wees niet bang dat de eitjes rauw blijven, door de hitte van de pasta garen deze vanzelf en voeg eventueel nog een beetje van het kookvocht toe voor een meer gebonden 'saus'.

BEREIDING

Stap 1: Warm de pasta op. Rasp de overige kaas erover en voeg de asperges toe en serveer.