



Pasta pancetta met spinazie



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram spaghetti
2 sjalotten
olijfolie
2 teentjes knoflook
150 gram pancetta (dik gesneden)
4 eieren
100 gram parmezaan (of pecorino, geraspt)
200 gram spinazie (gewassen)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti beetgaar zoals vermeld op de verpakking. Snipper de sjalotten en bak ze in een diepe pan glazig in olijfolie. Pers de look erbij en roerbak gedurende 1 minuut.
- 2.** Snij de pancetta in blokjes en voeg toe aan de pan. Roerbak 5 minuten.
- 3.** Kluts de eieren los en meng de kaas eronder. Giet de pasta af en laat uitlekken. Vang een beetje van het kookvocht op. Schep de pasta onder de sjalotten en de pancetta.
- 4.** Voeg nu de spinazie en een pollepel van het hete kookvocht toe. Laat de spinazieblaadjes slinken. Zet het vuur uit.
- 5.** Giet de geklutste eieren met de kaas bij de spaghetti en blijf even roeren tot de kaas gesmolten is. Kruid met peper en serveer meteen.