



pasta met spek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 glazen penne
zout
boter
200 gram gezouten spek (dik gesneden, in stukjes)
2 stengels preien (in ringen gesneden)
4 eieren
100 glazen parmezaan (geraspt)
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Kook de penne gaar in lichtgezouten water. Giet af in een vergiet en zet even opzij.
- 2.** Smelt in dezelfde pan een klont boter en bak het spek krokant.
- 3.** Voeg de preiringen toe en laat ze even meebakken.
- 4.** Kluts in een apart kommetje de eieren met de parmezaan.
- 5.** Voeg de pasta terug toe aan de pan, samen met de eieren. Haal van het vuur en roer snel, totdat de eieren gestold maar niet korrelig zijn, en dus aan de pasta kleven als een romige saus.
- 6.** Breng goed op smaak met zwarte peper.