



Savooikool carbonara



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 savooikool
olijfolie
300 gram pancetta
4 takjes rozemarijn (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
150 gram parmezaan (geraspt)
4 eiderdooiers
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij de savooikool in reepjes.
- 2.** Bak ze in olijfolie in een grote pan mooi goudbruin.
- 3.** Bak in een andere pan de pancetta met de rozemarijn, tot het vlees mooi goudbruin is en het vet gesmolten is. Voeg de knoflook toe en laat even meebakken.
- 4.** Meng in een aparte kom de parmezaan met de eiderdooiers. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 5.** Voeg de savooikool toe aan de pancetta en roer goed.
- 6.** Haal van het vuur en voeg het parmezaanmengsel toe.
- 7.** Roer goed en breng opnieuw op smaak met peper en zout.
- 8.** Serveer meteen.