


De échte spaghetti carbonara

4 personen
20 minuten

Geen spek, maar wel guanciale! Guanciale is Italiaans gerijpt spek afkomstig uit de wang van het varken, niet de buik. Ook géén room, geen olijfolie of boter... Zoals je hieronder kan zien maken we de échte carbonara met verrassend weinig ingrediënten. Kies daarom voor kwalitatieve producten!



 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 500 gram spaghetti
- 240 gram guanciale
- 180 gram geraspte Pecorino
- 6 eierdooiers
- zout
- versgemalen zwarte peper

BEREIDING:

1. Breng een pot water aan de kook met een snuifje zout erin voor de spaghetti.
2. Ben je geen liefhebber van té veel vet aan je guanciale blokjes, snij dan eerst de grote stukken vet eraf, maar hou het wel bij! Snij de overgebleven guanciale in blokjes. Hoe vettiger, hoe prettiger? Snij dan de guanciale in z'n geheel in blokjes.
3. Meng in een kommetje 6 de eierdooiers met de geraspte Pecorino. Kluts alles goed dooreen zodat er een ietwat homogene pasta ontstaat.
4. Kook de spaghetti al dente zoals aangegeven op de verpakking.
5. Bak in een grote pan (de spaghetti moet er straks nog bij kunnen) de blokjes guanciale. Begin op een laag vuur zodat het vet rustig kan smelten. (Heb je daarna het vet eraf gesneden, doe dat dan mee in de pan.) Bak daarna de blokjes op een hoger vuur tot ze zo krokant zijn zoals jij wil. Zet het vuur uit en verwijder indien nodig de stukken vet.
6. Schep met een spaghettitang de spaghetti rechtstreeks uit de kookpot in de pan met de guanciale. Zo nemen we automatisch een beetje pasta water mee, en die gaat onze 'saus' mooi binden.
7. Schud de pasta en de guanciale onder elkaar in de pan.
8. Voeg de eigeel-Pecorino mix toe en roer alles goed door elkaar.
9. Serveer in hete, diepe borden en werk af met versgemalen zwarte peper, that's it!