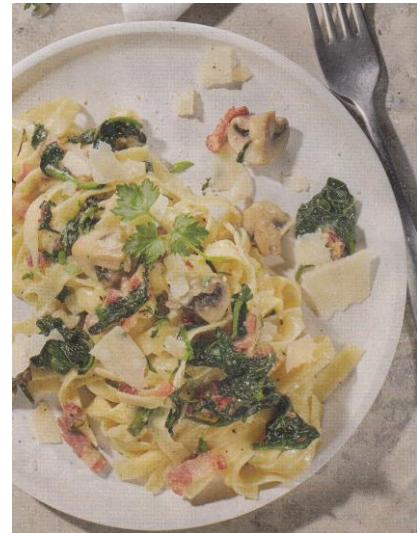


Ingrediënten

200 g gerookte spekreepjes	120 g parmezaan (blok)
400 g verse spinazie	4 eidooiers
250 g champignons	300 g tagliatelle met eieren
1/2 plantje platte peterselie	2 eetl. olijfolie
1 rode ui	nootmuskaat
2 teentjes knoflook	zwarte peper (molen)
2,5 dl culinaire room	zout



Voedingswaarde per persoon (op basis van de ingrediëntenlijst)

Energie	807 kcal	Vezels	3,8 g
Vetten	44,4 g	Eiwitten	42,2 g
(waarvan) verzadigde vetzuren	21,2 g	Zout	2,7 g
Koolhydraten	57,7 g		
(waarvan) suikers	5,1 g		

Recept

Vorbereiding (10 min.)

- Snij de champignons in vier.
- Snipper het knoflook, de rode ui en de platte peterselie fijn.
- Rasp 100 g parmezaan. Snij de rest tot schilfers met een dunschiller.

1 Kook de tagliatelle gaar in lichtgezouten water (kooktijd: zie verpakking). Giet af en spoel onder koud water.

2 Verhit intussen de olijfolie in een kookpot met dikke bodem en bak de helft van het knoflook en de rode ui glazig. Voeg de spinazie toe en laat slinken. Kruid met zout, zwarte peper en nootmuskaat.

3 Verhit een pan met antiaanbaklaag en bak de spekreepjes 5 à 8 min, zonder vetstof. Voeg de rest van het knoflook en de champignons toe en laat nog 5 à 10 min. verder bakken. Kruid met zwarte peper en zout en roer er de spinazie onder.

4 Klop intussen de eidooiers los met de room. Voeg de geraspte parmezaan, de peterselie, zout, zwarte peper en een snuifje nootmuskaat toe.

5 Meng de tagliatelle met de spinaziemengeling en de roomsaus. Laat al roerend nog even opwarmen.

Afwerking

Werk de pasta af met de parmezaanschilfers en een draai van de pepermolen.

Bron



Colruyt - Reclamefolder - Inspiratie - 16/01 tem 29/01/2019, Pagina 2
en Online :

<https://www.colruyt.be/nl/recept/pasta-carbonara-met-spinazie>

Info Martine Lycke

Water voor pasta opzetten

In wok pan in boter bakken:

1 rode ui versnipperd

Look

Wat laten bakken

Zak spinazie ondertussen wassen

En daarna toevoegen

Spinazie laten slinken

In grote glazen kom gieten

In zelfde pan

200 g spekblokjes bakken (mooi bruin)

Daarna oesterzwammen in stukjes gesneden toevoegen

Laten garen

Spinazie

Pasta

Toevoegen

En

4 eitjes geklust met

1 doosje room

Cayennepeper, zout, nootmuskaat

Omroeren en wat Parmezaan toevoegen

Fotos

