

Spaghetti met eieren en spek

Benodigheden voor 4 personen:

- 250 gram pancetta of bakbacon
- 1 teentje knoflook, platgedrukt
- 3 eieren
- 400 gr. spaghetti
- zout, zwarte peper
- 3 el geraspte pecorino kaas
- 2-3 el geraspte parmezaanse kaas

Bereiding:

- pancetta of bacon in grote ondiepe pan op zacht vuur in 5-10 min. uitbakken
- teentje knoflook even meebakken tot deze goudbruin is
- knoflook uit pan scheppen
- eieren loskloppen
- spaghetti in ruim kokend water met zout volgens gebruiksaanwijzing beetgaar koken
- spaghetti laten uitlekken en direct aan pancetta toevoegen
- mengsel goed door elkaar scheppen
- pan van vuur nemen en eieren, zout, peper en pecorino kaas door spaghettimengsel roeren
- blijven roeren tot eieren romig worden
- spaghetti heet serveren en parmezaanse kaas erover strooien