

Ingrediënten voor 4 personen

400 g spaghetti

400 g kerstomaten

gerookt spek (in reepjes)

150 g

vers basilicum

parmezaan (geraspt)

120 g

5 eieren

olijfolie

peper en zout

Pasta carbonara met ovengepofte kerstomaatjes en spek

DUUR: ☺☺ | BUDGET: € | MOEILIKHEID: ☹

1 Verwarm de oven voor op 185°C. Spoel de tomaatjes, leg ze op een bakplaat, besprenkel ze met olijfolie en kruid met peper en zout. Pof ze 20 minuten in de oven.

2 Klop de eieren los en meng ze met de parmezaan en voldoende peper. Bak het spek krokant in een pan zonder vetstof en laat het uitlekken op keukenpapier.

3 Kook de pasta beetgaar in lichtgezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af, maar hou wat kookvocht apart. Giet een scheutje kookvocht bij het eiermengsel en meng het vervolgens onder de pasta.

4 Voeg de gepofte kerstomaatjes en het spek toe aan de pasta en kruid met peper en zout. Werk af met het basilicum.