



Pasta carbonara met groene asperges

en tomatensalade met zwarte knoflook



30-40min



2 personen

Carbonara is een pastagerecht gemaakt met eieren, harde kaas, spek en zwarte peper. Het gerecht kreeg zijn naam in het midden van de 20e eeuw en het is omstreden of de naam verwijst naar de lunch van de kolenarbeiders of toch naar de zwarte peper. Feit is echter dat onze versie met groene asperges en een frisse tomatensalade met zwarte knoflook een gerecht is om van te smullen. Buon appetito!

Wat je van ons krijgt

- 2 tomaten
- 1 onbehandelde citroen
- 1 sjalotje
- 1 teen zwarte knoflook
- 10g verse basilicum
- 200g biologische spaghetti ¹
- 2 biologische eieren ³
- 25g misopasta ^{1,6}
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 2 speklapjes
- 250g groene asperges

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vuurvaste kom
- maatbeker
- keukenrasp
- citruspers
- garde
- vergiet

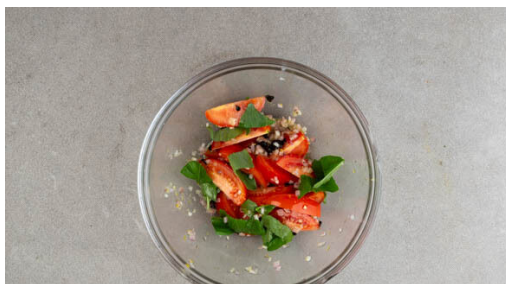
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

De kom in stap 2 moet groot genoeg zijn om bovenop de pastapan te plaatsen zonder erin te vallen. // Als je oven geen grillfunctie heeft, gebruik dan boven-/onderwarmte.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7).
Kan sporen van andere allergenen bevatten



1. Salade maken

Verwarm de oven voor met de grillfunctie op 250°C. Snijd de **tomaten** elk in 8 partjes. Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Pel de **sjalot** en de **knoflook**, hak fijn en meng met de **tomaten**, $\frac{2}{3}$ van het **citroensap**, de **helft van de rasp**, 2el olijfolie, een flinke snuf zout en peper en een snuf suiker. Pluk de **basilicumblaadjes** en meng met de **salade**.



4. Asperges grillen

Breek de houtachtige uiteinden van de **asperges** af en schil evt. de onderste derden van de **asperges**. Leg de **asperges** op een bakplaat met bakpapier en meng met 1el olijfolie en een snuf peper en zout. Gril 8-12min in de oven, tot ze beetgaar en gebruind zijn. Draai de **asperges** halverwege de baktijd om. Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 7-9min beetgaar.



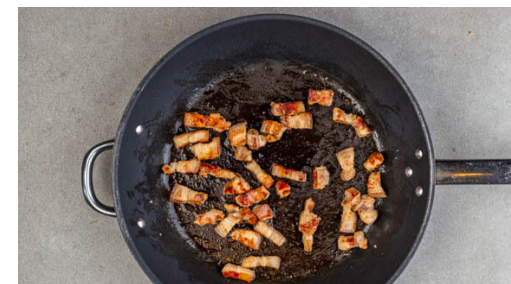
2. Saus voorbereiden

Breng in een middelgrote kookpan voldoende gezouten water aan de kook voor de **pasta**. Kluts in een vuurvaste kom **1 heel ei**, **1 eidooier**, de **misopasta** en de **rest van het citroensap** los (zie kooktip). Rasp de **kaas** fijn. Houd **2el kaas** apart voor de garnering, roer de **rest van de kaas** met een flinke snuf peper en een snuf zout door het **eimengsel**.



5. Saus maken

Zet de **sauskom** bovenop de **pastapan** wanneer de **pasta** ca. 4min heeft gekookt. Roer meteen en regelmatig met een garde en haal de kom af en toe van de pan af om te voorkomen dat het **ei** te heet wordt en stolt. Roer na 1-2min **2-3el pastawater** door de **saus** en roer nog 2-3min, tot de **saus** schuimend en heet is.



3. Vlees bakken

Snijd het **vlees** in reepjes van ca. 1cm en leg ze in een middelgrote, koude koekenpan. Bak het **vlees** met een flinke snuf peper en zout 5-7min op middelhoog vuur, tot het **vlees** krokant en gaar is. Zet de pan met behulp van een lepel een beetje schuin, schuif het **vlees** naar de bovenste helft van de pan en vang het **braadvet** op in de onderste helft.



6. Pasta afmaken

Schep wat **pastawater** uit de pan en giet de **pasta** af in een vergiet. Roer het **braadvet** uit de koekenpan door de **saus**. Meng de **pasta** in de pan met het **vlees** en de **saus**, voeg evt. beetje bij beetje wat **pastawater** toe. Serveer de **pasta** met de **asperges** en bestrooi met de **rest van de citroenrasp** en de **kaas**. Geef de **tomatensalade** erbij.