



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 ²
- 2 biologische eieren ¹
- 25g misopasta ^{2,4}
- 2 blokjes Italiaanse kaas ³
- 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

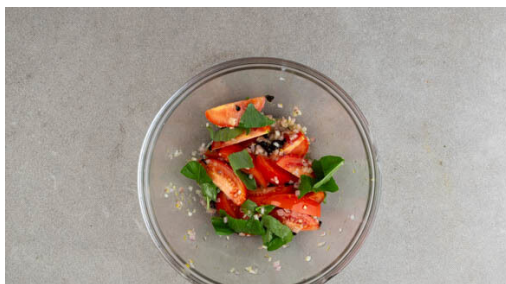
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

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

eieren (1), gluten (2), melk (3), soja (4).
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 peper en zout en een snuf suiker. Pluk de **basilicumblaadjes** en meng met de **salade**.



4. Asperges grillen

Verwijder de harde, houtige onderkant van de **asperges** (de onderste 1-2cm) en halveer de **dikkere asperges** in de lengte. Leg ze 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.



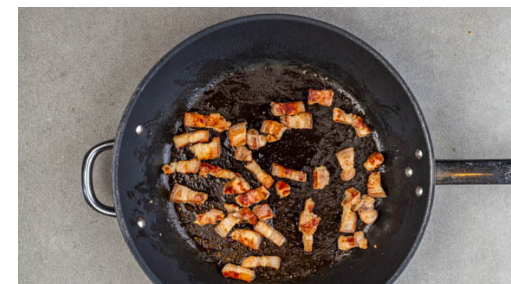
2. Saus voorbereiden

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** als 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 in een middelgrote, koude koekenpan. Kruid het **vlees** met een flinke snuf peper en zout, zet het vuur middelhoog en bak 5-7min, tot het **vlees** krokant en gaar is. Haal van het vuur en 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 **vet** uit de koekenpan door de **saus**. Meng de **pasta** in de pan met het **vlees** en de **saus**, voeg evt. een scheutje **pastawater** toe om de **saus** te verdunnen. Serveer de **pasta** met de **asperges** en bestrooi met de **rest van de citroenrasp** en de **kaas**. Geef de **tomatensalade** erbij.

Je kunt je in je online account afmelden voor geprinte recepten in je box. Vragen over de bereiding of over het recept? Jouw kookhotline: **030 - 808 04 52**

Bekijk de receptkaart online in je account op www.marleyspoon.nl    **#marleyspooning**