



Pasta carbonara met chorizo

en gerookte amandelen



ca. 25min



2 personen

Wie houdt er nou niet van de pasta carbonara? Dit pastagerecht is heerlijk romig en heeft een aangenaam zoutje dankzij het uitgebakken spek. In Italië wordt traditioneel guanciale (wangspek) of pancetta (buikspek) gebruikt, maar wij geven de klassieker een Spaanse twist door chorizo toe te voegen. Voor een extra dosis vitaminen gaan er ook wat stukjes knolselderij en reepjes savooiekoel in de saus. ¡Buen provecho!

Wat je van ons krijgt

- 1x chorizo
- 1 knolselderij ⁹
- 1 savooiekool
- 250g penne ¹
- 10g verse peterselie
- 1 zakje gerookte amandelen ¹⁵
- 2 blokjes Italiaanse kaas ⁷
- 2 eieren ³

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- waterkoker
- grote koekenpan of wok
- middelgrote kookpan
- vergiet
- maatbeker
- fijne keukenrasp

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

Kooktip

Je kunt de eiwitten 1-2 dagen in de koelkast bewaren en in een ander recept verwerken. Voeg ze bijv. toe aan je omelet of roerei, of maak er meringues van!

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), selderij (9), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 787kcal, vet 32.7g, koolhydraten 73.7g, eiwit 42.0g



1. Knolselderij snijden

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook. Snijd de **chorizo** in blokjes. Snijd de **knolselderij** doormidden. Schil **een helft** en snijd deze in blokjes. Je kunt van de **rest** bijv. gezonde groentefrietten maken of in een soep verwerken.



4. Saus voorbereiden

Hak de **peterselie** zonder harde stelen grof. Hak de **amandelen** grof. Rasp de **kaas** fijn. Scheid de **dooiers** van de **eiwitten**. Klop de **dooiers** met de **kaas**, een flinke snuf peper en **50ml kookwater** glad (**zie tip, links**).



2. Groenten bakken

Verhit 2-3tl olijfolie in een grote koekenpan en roerbak de **chorizo** en **knolselderij** 3-4min op middelhoog vuur. Snijd ca. de **helft van de kool** in reepjes en voeg ze samen met 150ml gekookt water aan de koekenpan toe. Zet het vuur hoger en stoof 4-5min, tot het water verdampt en de **kool** zachter is.



5. Pasta mengen

Voeg de **pasta** met **100-150ml kookwater** aan de groentepan toe en bak al roerend 1-2min op hoog vuur.



3. Pasta koken

Doe de rest van het gekookte water met 1/2tl zout in een middelgrote kookpan en breng het opnieuw aan de kook. Voeg **2/3 van de penne** toe en kook ze in 6-7min beetgaar. Vang bij het afgieten **200ml kookwater** op.



6. Carbonara afmaken

Neem dan de pan van het vuur en roer vlug het **eiermengsel** door de **pasta**, blijf roeren tot een glanzende **saus** ontstaat. Breng de **pasta** op smaak met peper en zout en verdeel hem over de borden. Bestrooi met de **peterselie** en **amandelen**. Maak je het gerecht voor kinderen of ouderen? Zet de pan dan op heel laag vuur en verwarm 1-2min al roerend de **saus**.