



## Orecchiette alla carbonara

met broccoli en prei



20-30min



Voor 3-4 personen

Je zou zeggen: over smaak valt niet te twisten, maar als het op de carbonara aankomt, zijn de meningen verdeeld. Italianen zweren bij een carbonara die puur en alleen uit geklutste eieren, kaas en stukjes pancetta bestaat. Roep het maar niet te hard, want voor deze variant maak je de saus extra creamy met een scheutje room. We serveren de carbonara met extra veel groene groente. Verwennerij geg...

## Wat je van ons krijgt

- 1
- 7
- 3
- 7

## Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- koekenpan
- kookpan
- keukenrasp
- maatbeker
- vergiet

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

## Allergenen

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

## Voedingswaarde per portie

calorieën 809kcal, vet 41.0g, koolhydraten 72.0g, eiwit 34.9g



**1. Groenten voorbereiden**

Breng ruim water in een waterkoker aan de kook voor de **pasta** en **broccoli**. Neem de **preiringen** uit de verpakking. Snijd hapklare roosjes van de **broccoli** en snijd de **stam** in dunne plakjes.



**2. Broccoli blancheren**

Doe het gekookte water en 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng het water opnieuw aan de kook. Voeg de **broccoli** toe en kook in 2-3min gaar. Kook de **broccoli** 1-2min langer als je 'm liever iets zachter hebt. Schep de **broccoli** uit de pan en doe in een vergiet om uit te laten stomen. Breng het water in de pan opnieuw aan de kook.



**3. Pasta koken**

Voeg **2/3e van de orecchiette** toe zodra het water weer kookt. Kook de **pasta** in 10-11min beetgaar en vang bij het afgieten **150ml kookwater** op. Doe de **pasta** terug in de pan.



**4. Saus maken**

Klop intussen de **eieren** met de **slagroom** in een kommetje tot en een gladde **sous**. Breng op smaak met peper en zout. Verhit een droge, grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekjes** 3-4min totdat ze goudbruin zijn. Voeg dan de **preiringen** toe en bak ze 1-2min mee.



**5. Topping voorbereiden**

Hak de **peterselie** grof en rasp de **kaas** fijn.



**6. Pasta serveren**

Doe de **broccoli** bij de pan met **spek** en warm in 1-2min op. Doe **groenten** en **spekjes** bij de **pasta** in de pan en voeg de **slagroomsaus** en **100ml kookwater** toe. Roer door en laat 1min zo staan. Roer de **geraspte kaas** door de **pasta** en voeg evt. meer **kookwater** toe. Proef en op smaak met peper en zout. Schep de **pasta** op en bestrooi met de **peterselie**.