

MARLEY SPOON



Gegrilde groene asperges

met pasta alla carbonara



20-30min



Voor 3-4 personen

In tegenstelling tot zijn witte broertje hoef je de groene asperge niet te schillen. Handig als je niet zoveel tijd hebt! Groene asperges kun je koken, maar wanneer je ze grilt blijven ze lekker knapperig. Perfect in combinatie met de rijke pasta alla carbonara. Deze pasta wordt oorspronkelijk zonder room gemaakt: de volle smaak krijgt dit gerecht van de zoutige kaas en losgeklopte eieren die je door de pasta roert.

Wat je van ons krijgt

- 3
- 1
- 7
-

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- grote koekenpan
- grote kookpan
- keukenrasp
- vergiet

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

Kooktip

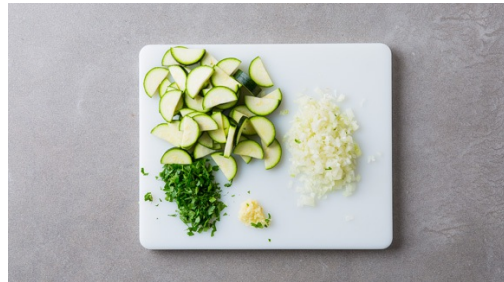
Zorg ervoor dat je de eieren mengt met zojuist gekookte, afgegoten en nog hete pasta. Door de hitte van de pasta worden de eieren gegaard.

Allergenen

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

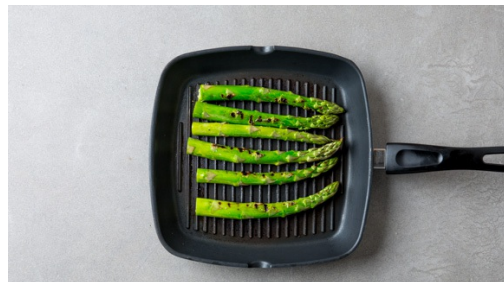
Voedingswaarde per portie

calorieën 805kcal, vet 28.9g, koolhydraten 97.4g, eiwit 36.3g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water in een grote kookpan voor de **pasta** aan de kook. Pel en hak de **ui** en **knoflook** fijn. Hak de **peterselie in zijn geheel** fijn. Snijd de uiteinden van de **courgettes**, halveer ze in de lengte en snijd dan in 0,5cm brede halve maantjes.



4. Asperges grillen

Verwijder intussen de houten uiteinden van de **asperges**, ca. 2-3cm en hussel de **asperges** met 1-2el olijfolie, zout en peper om. Verhit een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur en grill de **asperges** rondom in 8-10min beetgaar en totdat ze mooie grillstrepen hebben.



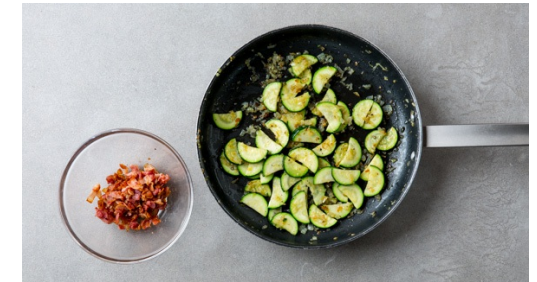
2. Pasta koken

Voeg **400g fusilli** (gebruik **alle pasta** bij grote trek) toe zodra het water kookt en breng opnieuw aan de kook. Kook de **pasta** in 10-12min beetgaar en vang bij het afgieten een kop **pastawater** op. Doe de **pasta** terug in de pan met een scheutje olijfolie en hussel om.



5. Saus voorbereiden

Rasp intussen de **kaas** fijn. Breek **3 eieren** in een kommetje en klop ze los. Roer er de **geraspte kaas**, **helft van de peterselie**, **2-3el pastawater** en een flinke snuf peper door. Gebruik **4 eieren** bij grote trek, dus als je alle pasta kookt.



3. Spek en groenten bakken

Verhit intussen een grote koekenpan op middelhoog vuur en bak de **spekreepjes** in 4-5min goudbruin. Schep de **spekjes** eruit en doe in een kommetje. Verhit de gebruikte koekenpan opnieuw op middelhoog vuur en bak de **ui** in het bakvet in 2min glazig. Voeg de **knoflook** en **courgette** met een snuf peper en zout toe. Zet het vuur middellaag en bak in 5-8min gaar.



6. Carbonara maken

Roer het **eimengsel** door de **gekookte pasta** (zie kooktip, links). Voeg de **spekreepjes**, **ui** en **courgette** toe en meng alles goed. Voeg indien nodig meer **pastawater** toe als de **saus** te dik is en breng op smaak met peper en zout. Verdeel de **pasta** over de borden, leg de **asperges** er bovenop en bestrooi met de **rest van de peterselie** en evt. wat extra peper.