Jelle’s Spaghetti carbonara

Heerlijk, hartig, kazig  
Jelle houdt er van!

Wat heb je er voor nodig? (4 personen)

400 gram Spaghetti (mag ook een andere pastasoort zijn)  
4 eieren  
2 eetlepels peterselie  
100 gram Geraspte parmezaan  
150 gram spekblokjes  
Peper en zout  
1 Sjalot  
1 Teentje knoflook

Hoe maak je het?

Kook als eerst de spaghetti gaar volgens de aanwijzing op de verpakking.  
Bak ondertussen de spekblokjes krokant in een pan zonder vetstof. Fruit het sjalotje met de look in een klontje boter.   
Giet de spaghetti af in een vergiet en doe in de pan met de sjalot.   
Breek de eieren in een kom en klop ze los met een vork.   
Voeg daarbij de geraspte parmezaan toe, roer dit goed met de eieren.  
Haal alles van het vuur.   
Meng de pasta, met de ui, de spek en het eimengsel.  
Kruid dit met peper en roer het goed.