



Pasta carbonara met spinazie en pijnboompitten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 eetlepel zout
200 gram spinazie
olijfolie
150 gram pancetta
1 takje rozemarijn (fijngesneden)
1 teentje knoflook (fijngesneden)
3 eiderdooiers
75 gram parmezaan (geraspt)
peper en zout
30 gram pijnboompitten
200 gram spaghetti

Bereidingswijze

- 1.** Breng een grote pot water aan de kook en voeg een eetlepel zout toe. Voeg de spinazie toe en laat 1 minuut koken. Schep de spinazie met een schuimspaan uit de pot en laat uitlekken in een vergiet. Spoel even met koud water en knijp met je handen al het overtollige vocht eruit.
- 2.** Giet het kookwater nog niet weg, je kunt er later de spaghetti in koken.
- 3.** Verhit een scheut olijfolie in een braadpan en bak hierin de pancetta met de rozemarijn. Voeg de knoflook toe en laat nog even meebakken.
- 4.** Meng in een andere kom de eiderdooiers met de geraspte Parmezaanse kaas. Breng dit mengsel op smaak met peper, zout en de spinazie.
- 5.** Rooster de pijnboompitten goudbruin in een pan zonder vetstof.
- 6.** Kook de spaghetti en giet af.



- 7.** Meng de spaghetti meteen met de pancetta in de braadpan en voeg vervolgens het spinaziemengsel toe. Roer goed, laat even doorwarmen maar niet koken (anders stollen de eierdooiers) en serveer meteen.
- 8.** Werk af met de pijnboompitten.