



Carbonara van spruiten



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 scheut olijfolie
130 gram gerookte pancettablokjes (of spekblokjes)
600 gram verse spruiten (in dunne plakjes gesneden)
100 ml zure room
20 gram parmezaan (geraspt)
1/2 citroen (geraspte schil)
zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een braadpan en bak vervolgens op een niet te hoog vuur de pancettablokjes tot ze goudgeel en krokant zijn. Schep ze uit de pan met een schuimspaan.
- 2.** Voeg een snuifje zwarte peper toe aan het pancettavet. Voeg de fijngesneden spruiten toe. Roerbak 10 minuten, tot de spruiten geslonken en beetgaar zijn. Voeg de zure room en de pancetta toe. Roer goed. Voeg de geraspte Parmezaanse kaas toe en roer opnieuw. Schep in een schaal en werk af met geraspte citroenschil.