



Roze pasta carbonara



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram bloem (type 00)
4 eieren
1/2 rode biet (voorgekookt en gemixt)
olijfolie
250 gram pancetta (fijngesneden)
1 takje rozemarijn
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 eiderdooiers
120 gram parmezaan (geraspt)
zwarte peper
zout

Bereidingswijze

- 1.** Maak de roze pasta: meng de bloem met de eieren en de biet tot een stevig deeg. Kneed gedurende 15 minuten. Doe dit eventueel in een keukenrobot met de deeghaak. Laat het pastadeeg even rusten. Maak de pasta met een pastamachine of rol het deeg uit met een deegrol, tot een zeer dunne lap en snij deze in linten.
- 2.** Zet een braadpan op het vuur en giet hier een scheut olijfolie in. Bak de pancetta krokant met de rozemarijn. Voeg op het einde de knoflook toe. Verwijder de rozemarijn.
- 3.** Meng in een kom de eierdooiers met de Parmezaanse kaas, peper en zout.
- 4.** Kook de pasta gaar in gezouten water gedurende ± 5 minuten. Schep er halverwege het kookproces een mok pastawater uit en hou apart.
- 5.** Giet de pasta af en meng deze met het parmezaanmengsel in de kom. Schep in de pan met de pancetta en roer goed. Laat voorzichtig nog even doorwarmen, maar let op dat de eieren niet stollen. Voeg eventueel wat kookvocht van de pasta toe om het geheel smeug te maken.