



# PASTA CARBONARA MET COURGETTE (VEGA)

## INGREDIËNTEN

---

### VOOR 2 PERSONEN

- 1 courgette
- 3 eidooiers
- 60 g peccorino of Parmezaanse kaas
- ca. 2 el olijfolie
- peper + zout
- naar smaak chilivlokken
- 1 teentje knoflook
- 1 schaal verse pasta (spaghetti, tagliatelle of andere pasta)
- droge witte wijn

*En verder:*

- Mandoline of andere schaaaf
- Kaasrasp

### Bereidingstijd:

Voorbereiden: 5 minuten

Bereiden: 15 minuten

## BEREIDING

---

Snijd de courgette in dunne plakjes (denk aan 1 à 2 mm). Verhit een flinke scheut olie in een ruime koekenpan. Plet het knoflookteentje en voeg toe samen met chilivlokken naar smaak. Laat zachtjes smoren voor enkele minuten en verhoog dan de temperatuur.

Als de olie heet is bak je de courgette in delen. Misschien moet je wel in 2 rondes bakken, dit is natuurlijk afhankelijk van de grootte van de koekenpan. Gooi je alle courgettes tegelijk in de pan, dan sudderen ze gaarmaar zullen ze minder makkelijk kleuren. Dus, begin met een laagje courgettes en bestrooi ze met zout. Keer halverwege. Zijn ze goudbruin en gaar vis dan uit de olie en bak de tweede helft. Nu weet je hoe lang het duurt en kun je daarop het koken van de pasta afstemmen.

In de tussentijd rasp de kaas op een fijne rasp. Hoe fijner hoe beter, dan smelt hij snel. Roer de eidooiers met de kaas los in een kom.

Voeg dan bijna alle courgette toe, maar houdt ook wat achter voor de garnering. Meng alles goed.

Kook de pasta in gezouten water (het water moet naar de zee smaken). Schep er een kopje kookwater uit en houd dat apart. Schep de pasta met een schuimspaan in een zeef en zet apart (niet koud spoelen!). Het kookwater gebruik ik om de borden voor te verwarmen.

Giet eventueel wat van de olie uit de koekenpan als het te veel voor je is. Voeg een scheutje witte wijn toe aan de pan en roer eventuele aanbaksels los. Draai het vuur uit. Dan kan de uitgelekte pasta erbij en tenslotte het carbonaramengsel. Waarschijnlijk is de saus erg dik, voeg dan wat van het kookwater toe in delen, meng goed en ga door tot je tevreden bent.

Gooi het water weg en droog de borden. Verdeel de pasta en maal er nog wat peper over, garneer met de achtergehouden courgette en eventueel nog wat extra kaas.

Serveer meteen met een glas witte wijn.