

# Spaghetti alla Carbonara



## Hoofdgerecht

Pasta

**4 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** Bereiding 15 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door



## Ingrediënten

- 500 gram spaghetti
- zout
- olijfolie
- 150 gram pancetta aan een stuk
- 4 eieren
- 100 gr parmezaanse kaas
- zwarte peper uit de molen

## Bereidingswijze

1. Kook de spaghetti beetgaar in een ruime hoeveelheid water met 1 tl zout.

2. Snij intussen de pancetta, in kleine blokjes, en fruit dit in een eetlepel olijfolie tot het gaar is (knapperig hoeft niet) Zet even weg om iets af te koelen. Rasp de kaas in een grote dienschaal en roer er de eieren in los. Draai er wat zwarte peper over en voeg de al wat afgekoelde spekjes toe.
3. Giet de spaghetti af in een vergiet, schud niet een half uur om ook de laatste druppels kwijt te raken, maar kiep ze onmiddellijk in de schaal. Meng snel, snel, snel met twee houten lepels het gerecht goed door. De hitte van de pasta doet de eieren half stollen, zodat er een saus ontstaat. Serveer direct.

## Tenslotte

De oorsprong van deze schotel is duister, maar er zijn vele legendes. Zo zou de naam afgeleid zijn van het Italiaanse woord voor steenkool, sommigen geloven dat het gerecht voor het eerst werd gemaakt als een stevige maaltijd voor de Italiaanse mijnwerkers. Anderen zeggen dat het oorspronkelijk werd gemaakt op houtskool barbecues. Er is zelfs gesuggereerd dat het gemaakt is door, of als een eerbetoon aan, de "charcoalmen", een geheim genootschap prominent aanwezig tijdens de eenwording van Italië. Ook kan het de naam zijn van een oud Romeins restaurant genaamd Carbonara. Feit is dat het recept niet voorkomt in "La Cucina Romana" het standaardwerk van de Italiaanse keuken van Ada Boni uit 1927. Het werd voor het eerst beschreven na de tweede wereldoorlog als een Romeinse schotel, toen veel Italianen waren aangewezen op het eten van eieren en spek geleverd door Amerikaanse troepen. Spek dat wij nu kennen als bakbacon. Het gerecht spaghetti alla carbonara is vooral gebaseerd op de kwaliteit van de ingrediënten. Gebruik daarom het liefst echte pancetta (Als je echt geen pancetta kunt krijgen mag je van mij ook wel bakbacon gebruiken) Vraag de kaasboer naar parmigano reggiano, dit is de lekkerste parmezaanse kaas, een zakje uit de supermarkt haalt de smaak van dit gerecht helemaal naar beneden. Ipv de Parmezaanse kaas mag er ook Pecorino in. In Italiaanse restaurants worden vaak onjuiste ingrediënten gebruikt. Zo doen de meesten er room bij. Dat doen koks bijna altijd. Ook als je in de supermarkt carbonarasaus koopt is die met room, terwijl het kenmerk van de carbonara juist is dat er geen room aan te pas komt. Ik hoorde laatst een Italiaanse chef beweren dat je het met spaghettiwater en boter moet doen. Dat komt natuurlijk op bijna hetzelfde neer, al zal de smaak iets uitgesprokener zijn, want room neemt nog meer smaak weg. De smeugheid ontstaat doordat het ei - of alleen de dooier- van het vuur af wordt toegevoegd en dan net gaat stollen door de hitte van de pasta. Een hete kom is dus nodig. Roeren en de eieren zijn de saus. In een restaurant vindt men dat maar onhandig, want daar dienen ze je eten koud op en om het stollen in de keuken te verhinderen wordt er een roomsausje van gemaakt, dat de lol van de carbonara verpest. Carbonara is dan ook een thuisgerecht. Wel mag je nog een teentje knoflook toevoegen en ook peterselie. Nu een **Carbonara voor de vegetariërs** en heeft dus niets te maken met de echte carbonara. Kook 500 gr penne in ruim water met zout beetgaar. Kook 400 gr snijbonen in reepjes in weinig water met zout in zo'n 4 minuten beetgaar. Giet de snijbonen af en zet weg. Klop 4 eidooiers met 3 el slagroom los. Voeg 100 gr Parmezaanse kaas en versgemalen peper naar smaak toe. Giet de pasta af en meng er meteen de snijbonen en het eimengsel door.