

Tagliatelle carbonara

Wat heb je nodig

250 gram tagliatelle (vers) 1 prei
125 gram champignons 1 ui
100 gram spekreepjes 150 ml kookroom
50 gram geraspte kaas 1 snufje peper
1 eetlepel olie



Zet een koekenpan op de kookplaat, op de laagste stand.
Doe de spekreepjes in de pan en laat ze uitbakken.
Bak ze 20 minuten en schep ze regelmatig om.
Zet een pan water op de kookplaat, op de middelste stand.



Snijd de uiteinden van de prei af.
Snijd de prei in de lengte doormidden.
Was de prei onder de koude kraan goed schoon.
Snijd de prei in ringen en laat het uitlekken in een vergiet.



Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Maak de champignons schoon en haal de steeltjes eraf.
Snijd de champignons in plakjes.



Doe de olie in de hapjespan en zet hem op de kookplaat.
Laat de olie warm worden, op de middelste stand.
Doe de ui en de prei in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 3 minuten.



Zet de kookplaat op de laagste stand.
Doe de champignons en de peper in de hapjespan.
Bak het al omscheppend 5 minuten.
Schenk de kookroom erbij en roer het door elkaar.



Haal de koekenpan met de spekreepjes van de kookplaat.
Schep de spekreepjes uit de koekenpan en leg ze op een bord.
Doe de spekreepjes en de geraspte kaas bij het prei-mengsel.
Roer het door elkaar en laat het nog even mee warmen.



Doe de tagliatelle in de pan met kokend water.
Kook ze 4 minuten en giet ze dan af in een vergiet.
Doe de tagliatelle in de hapjespan en schep het door elkaar.
Zet de kookplaat uit en dien het gelijk op.