

PASTINAAK CARBONARA

Groentenspaghetti



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 10 min - **Materiaal :** Spiral Expert + Tagliatelle kegel

Ingrediënten : 4 PERSONEN

- 1 kg pastinaken (geschild) - 100 g jonge bladspinazie - 2 eierdooiers - 4 eetlepels crème fraîche - 80 g geraspte Parmezaanse kaas - 2 eetlepels olijfolie - peper

1. Snijd de pastinaken met de kegel TAGLIATELLE.
2. Verwarm de olie in een grote antiaanbakpan op matig vuur en bak al roerend de spaghetti 10 tot 15 minuten.
3. Klop de eierdooiers, de room en de Parmezaanse kaas in een kom en voeg peper toe.
4. Zet het vuur lager en doe de spinazie erbij. Roer tot hij geslonken is. Giet daarna de parmezaansaus erbij. Laat 2 tot 3 minuten sudderen.

Spiral Expert Kit (in optie) ■

© 2018 Hachette Livre (Marabout)

© Anna Helm Baxter

© Beatriz Da Costa