



GOED GLUTENVRIJ RECEPT: PASTA CARBONARA

VOOR VIER PERSONEN

400 gram GV pasta (bv. farfalle, penne of fusilli)
1 bakje spekjes voorverpakt (let op of het GV is)
1 flesje plantaardige room
2 eieren
1 teentje knoflook
Gedroogde tijm
Peper/zout
Zakje geraspte kaas

Doe de pasta in een pan met kokend water en wat zout. Kook beetgaar volgens de instructie op de verpakking.

Bak de spekjes goed uit in een pan met antiaanbaklaag en dus zonder olie of boter.

Meng de eieren met de room, de in stukjes gesneden knoflook, peper, zout, gedroogde tijm.

Giet de pasta af als deze gaar is. Als het goed is uitgelekt doe de pasta dan in de pan met de spek. Bak heel even op. Als de pan goed heet is, voeg dan het ei/roommengsel erbij en zet meteen het vuur uit. Schep goed om totdat het ei gestold is, maar nog zo dat het romig blijft (als je het vuur niet meteen uitzet krijg je een soort roerei..). Serveer meteen op de borden.