

Een van onze favoriete gerechten!

## ***Penne Carbonara***

Recept voor 4 personen

Olijfolie

Zeezout en zwarte peper uit de molen

500 gram penne

2 courgette ( niet van die hele dikke)

4 eidooiers (van lekkere eitjes)

1 dl kookroom

2 flinke handen geraspte Parmezaanse kaas

10 dikke plakken pancetta (italiaans gerookt spek) in blokjes

bosje verse tijm gehakt (alleen de blaadjes)

Breng een grote pan gezouten water aan de kook . Snijd de courgette in de lengte door en dan nog een keer in de lengte halveren. Snij de zaadlijsten uit de courgette en gooi die weg. Snijd de rest van de courgette in schuine stukjes, die lijken op de penne. Gooi de penne in het kokende water.

Roer met een vork de eidooiers door de room en de helft van de Parmezaanse kaas door elkaar. Voeg een beetje zout en peper toe.

Verhit een hele grote koekenpan of wok en bak de pancetta in een flinke scheut olijfolie krokant. Voeg de courgette en flink wat peper toe. Strooi de tijm erover en roer alles goed door elkaar totdat de courgette een beetje zacht is geworden.

Nu moet je vlug aan de slag. Haal wat kookwater uit de pastapan en giet de rest van de pasta af. Doe de penne bij de pancetta en courgette en roer door elkaar. Haal de pan van het vuur en giet een beetje van het kookwater erbij. Dan voeg je de ei/roomsaus erbij en roer goed door elkaar. Strooi de rest van de Parmezaanse kaas erover en eventueel de rest van het kookwater om het gerecht glanzend en vloeibaar te maken. Misschien nog wat peper en zout en zet de pan op tafel (of giet alles over in een mooie kom). Meteen opscheppen en smullen maar!