

Recept pasta Carbonara Vegetariano voor 4 personen

Je hebt nodig:

1 winterwortel in kleine blokjes
1 courgette zonder zaden in blokjes
½ aubergine in blokjes
2 ansjovisfiletjes klein gesneden
2 teentjes knoflook klein gesneden
een flinke scheut olijfolie picanto (dus olijfolie met spaanse peper)
een scheut lekkere olijfolie om in te bakken
een klein handvol platte peterselie klein gesneden
beetje zout en veel zwarte peper (uit de molen)

voor de carbonara

2 handen geraspte parmezaanse kaas
1 dl kookroom
4 eierdooiers
zwarte peper

500 gram spagettini

Aan de slag:

Meng alle ingredienten voor de carbonarasaus met een vork.

Kook de spagettini in ruim kokend water met zout. Bewaar ook wat kookwater om straks de saus iets dunner te maken.

Verwarm de olijfolie samen met de ansjovisfilets in een lage hapjespan. Voeg de wortelblokjes toe en laat deze rustig zachter worden. Voeg dan pas de knoflook, courgette en aubergine toe en de olijfolie picanto. Laat dit even rustig bakken. Voeg op het laatst nog wat zout en veel zwarte peper naar smaak toe. Bestrooi met peterselie. Haal de hapjespan van het vuur en schenk er wat kookwater bij. Voeg de gekookte spagettini toe en de carbonarasaus. Meng alles goed door elkaar en serveer meteen uit.

Je hebt dan een heerlijke vegetarische pasta met pit. Smakelijk!