**Pasta carbonara volgens Italiaans recept**

Nodig voor 2 personen:

250 gram spaghetti

2 liter water

15 gram zout

Zwarte peper

200 gram guanciale

150 goede pecorino (DOP)

4 tot 5 eierdooiers

Bereiding:

Vul een flinke pan met 2 liter water voor de spaghetti. Rasp de Pecorino kaas zeer fijn. Gebruik je geen pancetta al in blokjes gesneden, snij het vlees dan eerst in reepjes van een halve centimeter dik (let op, randje eraf want dat wordt taai). Bak de guanciale uit, giet halverwege al een keer af, bewaar het vet in een bakje en bak de blokjes verder totdat ze bruin zijn en bewaar apart in een bakje. Kluts de eidooiers in een ruime kom, voeg de Pecorino toe en een snufje zwarte peper. Kook de spaghetti in het water met 15 gram zout totdat het al dente is. Om de saus romiger te maken, voeg je ondertussen een beetje afgekoeld pastawater toe aan de saus maar de crème mag nooit te vloeibaar worden. Giet de pasta af, stort in de pan waarin je de spekjes hebt uitgebakken en voeg de saus en de uitgebakken guanciale toe.