**Pasta carbonara met courgette en room van Jamie Oliver**

Nodig:

500 gram pasta

6 middelgrote groene en gele courgettes

4 dooiers van grote (biologische) eieren

100 ml slagroom

2 flinke handen van het stuk geraspte Parmezaanse kaas

olie

12 dikke plakken pancetta of doorregen gerookt spek, in niet te kleine blokjes

klein bosje verse tijm, alleen de blaadjes, fijngehakt

Bereiding:

Breng een grote pan vol gezouten water aan de kook. Doe de pasta in de pan en kook ze volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd grotere courgettes in de lengte doormidden en vervolgens in kwarten. Snijd eventuele donzige stukjes uit de binnenkant, gooi die weg en snijd de courgettes diagonaal in reepjes. Doe de eidooiers voor de romige carbonarasaus in een kom, voeg de room en de helft van de Parmezaanse kaas toe en klop het mengsel met een vork door elkaar. Voeg er een beetje zout en peper aan toe en zet het mengsel even aan de kant. Verhit een heel grote koekenpan, doe er een flinke scheut olijfolie in en bak de blokjes pancetta of spek bruin en krokant. Doe de stukjes courgette erbij en voeg twee flinke mespunten zwarte peper toe, niet zozeer voor de smaak, als wel om het allemaal een beetje pit te geven. Strooi de tijmblaadjes erover en roer, zodat de plakjes courgette worden aangemaakt met de olie en het uit pancetta of spek gebakken vet. Laat alles bakken tot de stukjes courgette goudbruin en wat zachter zijn geworden. Het is heel belangrijk dat het volgende goed gaat, want anders is je carbonara zo verprutst. Je moet heel vlug werken. Laat de pasta wanneer die gaar is uitlekken en houd een klein beetje van het kookwater apart. Doe de pasta nu onmiddellijk in de pan met de courgette en bacon, hussel, haal de pan van het vuur, schep er een soepopscheplepel van het kookwater bij en giet de romige saus op de pasta. Roer alles vlug door elkaar (de pan mag nu niet meer op het vuur, anders krijg je roerei). Roep iedereen alvast aan tafel, zodat ze meteen aan kunnen vallen. Strooi tijdens het husselen de rest van de geraspte Parmezaanse kaas over de pasta en doe er eventueel nog een lepel vocht bij om de saus mooi glanzend en vloeibaar te maken. Proef of er nog wat zout of peper bij moet. Zet de pan direct op tafel. De saus kan namelijk dik en klef worden als hij te lang staat.