



Pasta carbonara

Verrukkelijk pasta gerecht met Alpro Cuisine

Bereiding

1. Breng water aan de kook voor de pasta. Hak de sjalot, knoflook en peterselie fijn. Rasp ook de parmezaan.
2. Klop de eieren op met de Alpro soya Cuisine en kruid dit mengsel af met peper en zout. Bak de spekblokjes met de fijngehakte knoflook en sjalot terwijl de pasta kookt.
3. Giet het eimengsel samen met de parmezaan en fijngehakte peterselie in de pan.
4. Is de pasta gaar? Laat hem dan uitlekken en roer de pasta door de saus. Serveer de pasta op een bord en werk af met de rest van de parmezaan en peterselie.



4 porties



20min



Ingrediënten

- 500 g pasta
- 1 sjalot
- 2 teentjes knoflook
- Een handvol fijngehakte peterselie
- 100 g (geraspte) parmezaan
- 2 eieren
- 250 ml Alpro soya Cuisine
- Zwarte peper & zout
- 200 g spekblokjes

Bereid met

Alpro Soya Cuisine 'For Professionals'



Soya Cuisine

