Pasta carbonara met Spekjes en asperges

Ingrediënten:

- 200g HERTA Spekblokjes
- 500g asperges
- 300g pasta (spelt)
- 3 eieren
- 1 sjalot
- 2 knoflookteentjes
- 250ml light room
- 50g Parmezaanse kaas
- Olijfolie, peterselie

Bereiding:

- Breng een pot met gezouten water aan de kook. Kook de pasta ‘al dente’ volgens de instructies op de verpakking.
- Verwijder ondertussen de harde onderkant van de asperges en snij vervolgens in kleinere stukken. Versnipper de sjalot en hak de knoflook en peterselie fijn.
- Bak de HERTA Spekblokjes krokant zonder vetstof. Voeg de knoflook, sjalot en asperges toe. Roerbak tot de asperges beetgaar zijn.
- Meng in een kom de eieren, room en helft van de Parmezaanse kaas tot een homogeen geheel. Breng op smaak met zwarte peper en de gehakte peterselie.
- Doe de pasta terug in de kookpot, voeg de HERTA Spekblokjes toe en meng er voorzichtig het eimengsel onder, roer goed door elkaar tot alle pasta bedekt is met saus. Werk af met nog wat Parmezaanse kaas.

Bereiding: **15-30 min**

Type gerecht: **Hoofdgerecht**

Personen: **4**