

CARBONARA MET PADDENSTOELEN

400 gram gekookte volkorenspaghetti

PEM bakspray of 3 eetlepels olijfolie

3 teentjes knoflook

2 schaaltjes paddenstoelenmix (200 gram)

1 schaal cantharellen (100 gram)

6 eidooiers

50 gram geraspte Parmezaanse kaas

3 eetlepels peterselie

groene salade (300 gram)

ook lekker met wat zalmsnipers of kipblokjes(voeg dit op het einde erbij)

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking. Verhit in een koekenpan de olijfolie. Fruit de fijngehakte knoflook 1 minuut. Schep de grof gesneden paddenstoelen erdoor en bak ze in 4-5 minuten beetgaar. Klop intussen de eidooiers los met de helft van de Parmezaanse kaas. Giet de spaghetti af. Neem de paddenstoelen van het vuur en schep de spaghetti erdoor. Voeg het ei-kaasmengsel, de fijngehakte peterselie en peper naar smaak toe en schep goed om, zodat alle spaghetti met een dun laagje saus is bedekt. Schep de pasta op 4 borden en bestrooi met de rest van de kaas.