Hoofdgerechten / Italië

Pasta alla Carbonara

De meest veeleisende pasta van Rome: spaghetti gehuld in een trillende, eigeelrijke saus die bestaat in de flinterdunne marge tussen zijdezachte room en roerei, onderbroken door stukjes knapperige guanciale en een sneeuwval van oude Pecorino.

Tijd 30 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 4 delen Spaghetti of rigatoni
- ☐ 1,5 delen Guanciale (gezouten varkenswang), in spekjes gesneden
- ☐ 0,5 delen eierdooiers (4 per 400 g pasta)
- ☐ 0,15 delen Heel ei (1 per 400 g pasta)
- ☐ 1 deel Pecorino Romano, fijngeraspt
- ☐ 0,1 delen Zwarte peper, grof gemalen en geroosterd
- ☐ 0,5 delen Pasta kookwater, zetmeelrijk en gezouten

Zo maak je het.

01 Plaats de guanciale spekjes in een koude, droge koekenpan (zonder olie). Begin op middelhoog vuur en kook langzaam gedurende 8-12 minuten, af en toe draaiend. Het vet moet zachtjes smelten; hoge temperaturen zullen de buitenkant taai maken voordat het interne vet is gesmolten. Kook tot het vet volledig doorschijnend is en de vleesporties knapperig en goudbruin zijn aan de randen. Haal de pan van het vuur en gebruik een schuimspaan om de guanciale even op keukenpapier over te brengen en doe dan terug in de pan met al het gesmolten vet. De pan en het vet moeten warm zijn, maar niet heet als de saus wordt gemaakt.

02 Terwijl de guanciale gaar wordt, doe je de eierdooiers en het hele ei in een kom die groot genoeg is om uiteindelijk alle pasta te bevatten. Voeg de helft van de fijngeraspte Pecorino en een royale hoeveelheid vers grofgemalen zwarte peper toe. Klop krachtig tot het mengsel glad, dik en lichtgeel is – de consistentie van slagroom. Het moet in een dik, doorlopend lint van de garde vallen. Voeg geen zout toe; het guanciale vet en de Pecorino zorgen voor al het zout dat dit gerecht nodig heeft.

03 Kook de pasta in een grote pan met goed gezouten water (het water moet aangenaam zout smaken, als een milde zee). Kook tot 1 volle minuut minder dan de al dente-tijd van de verpakking; de saus zal na het koken klaar zijn als de saus niet meer warm is. Schep voordat u de pan afgiet ten minste 240 ml pastakookwater uit de pan. Dit troebele, zetmeelrijke water is de spil van de saus. Giet de pasta af, maar spoel hem niet af.

04 Doe de uitgelekte pasta rechtstreeks in de pan met de guanciale en het gesmolten vet op middelhoog vuur. Roer krachtig gedurende 30 seconden en zorg ervoor dat elke streng bedekt is met varkensvet en contact heeft gehad met de hete pan. Deze stap brengt de pasta op smaak voordat de eiersaus arriveert. Voeg 2-3 eetlepels van het gereserveerde pastawater toe aan de pan en roer opnieuw – het zetmeel in het water begint de emulsie op te bouwen.

05 Dit is de cruciale stap. Haal de pan volledig van het vuur en laat hem 30 seconden van de brander rusten. Giet het ei-kaasmengsel over de pasta en begin onmiddellijk krachtig te roeren met een tang, terwijl je tegelijkertijd eetlepel voor pastawater toevoegt. De restwarmte van de pasta en de pan zorgt ervoor dat de eieren zachtjes in een saus gaan trekken, maar alleen als je blijft bewegen. Het pastawater smeert de saus en voorkomt dat de eieren gaan klauteren door warmte te verspreiden. Streef naar een consistentie tussen dikke room en losse vla; het moet vloeien als de pan wordt gekanteld, maar zich aan elke streng hechten. Voeg de resterende Pecorino in twee toevoegingen toe en roer tussen beide. Proef en pas peper aan.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / pasta-alla-carbonara