

== Pasta avocado carbonara ==

Ordernummer: _____

== Ingrediënten (4 personen) ==

300 g speltpasta

2 tenen knoflook

125 g magere spekreepjes

75 g Parmigiano Reggiano

2 avocado

== Zo maak je het ==

1. Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.
2. Pel de knoflook en snijd in plakjes.
3. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en bak de spekreepjes 8 min. op middelhoog vuur goudbruin en krokant.
4. Voeg in de laatste min. de knoflook toe en bak mee. Neem alles uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
5. Rasp ondertussen de Parmezaanse kaas.
6. Snijd de avocado's overlangs doormidden, verwijder de pit en schep met een lepel het vruchtvlees uit de schil.
7. Doe de avocado met de helft van de Parmezaanse kaas in een hoge beker.
8. Giet de pasta af en vang 200 ml van het kookvocht (per 4 personen) op. Schenk bij de avocado.
9. Pureer met de staafmixer tot een gladde puree. Meng de avocadopuree en spekjes door de spaghetti.
10. Breng op smaak met peper.
11. Verdeel over de borden en bestrooi met de rest van de Parmezaan.

Tip

Gewoon genieten!