



De Kookjuf

Spaghetti Carbonara met courgette en tomaat

Ingrediënten voor 4 personen

- 400 gram spaghetti
- 1 chorizoworst
- 150 gram schouderham
- 2 teentjes knoflook
- 1 courgette
- 2 tomaten
- zout, peper, chilivlokken
- flinke handvol rucola
- 200 ml (kook) room
- 150 gr geraspte jonge kaas
- zwarte gemalen peper
- 1 klein doosje boursin
- 3 eieren

Materialen

- kookpan
- wokpan of braadpan
- weegschaal
- maatbeker
- garde
- snijplank
- mes
- vergiet
- kookwekker

Vorbereiding

1. Meet en weeg de ingrediënten af en zet klaar in aparte schaaltes.
2. Haal het plastic van de chorizoworst af en snijd de worst in kleine blokjes.
3. Snijd de schouderham in kleine stukjes.
4. Was de courgette, maak die schoon en snijd de courgette met schil in kleine blokjes.
5. Was de tomaat, haal de steelaanzet eruit en snijd de tomaat eerst doormidden en dan in kleine stukjes.
6. Haal het schilletje van het knoflookteentje en pers de knoflook.
7. Klop de eieren met de room in een maatbeker, kruid met peper en zout en voeg de kaas en boursin toe

Bereiding

1. Vul de kookpan met water en breng dat aan de kook.
2. Bak in een scheutje olijfolie de chorizo. Doe de knoflook erbij en de courgette. Bak een paar minuten mee totdat de courgette zacht begint te worden.
3. Voeg de tomaat toe. Bak deze ook een paar minuten mee.
4. Doe de ham erbij en zet het vuur laag.
5. Kook ondertussen de spaghetti. Doe zout in het kookwater. Kijk naar de kooktijd, zet de timer een minuut minder en begin dan met testen of de pasta gaar is. Giet dan de pasta af in het vergiet.
6. Kruid het chorizomengsel met zout, peper en chilipepers naar smaak



De Kookjuf

7. Meng in de wok het chorizoprutje, de saus en vervolgens de warme afgegoten spaghetti
8. Schep alles doorheen, zodat het eimengsel kan stollen rondom de spaghetti
9. Doe op de borden en garneer met de rucola