

Paddenstoel-Carbonara

totale tijd **30 min.** **30 min.** voorbereidingstijd

Voedingswaarde (per portie):

2.468 kJ / 587 kcal

Vetten: **23,8 g** Eiwitten: **28 g**

Koolhydraten: **68,6 g**

INGREDIËNTEN

4 porties

350 g	spaghetti
2 el	olijfolie
2	banaansjalotten, fijn gehakt
25 g	boter
500 g	gemengde paddenstoelen (wij hebben een mengsel van bruine champignons en shiitake gebruikt), in schijfjes gesneden
2	grote teentjes knoflook, geperst
6	takjes tijm, bladeren geplukt en gehakt
4 el	<u>Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Sojasaus</u>
3	grote eieren
100 g	Parmezaanse kaas, fijn geraspt (of vegetarische harde kaas) Klein bosje gladde peterselie, grof gehakt

VOORBEREIDING

Stap 1

Breng een grote pan met zout water aan de kook en kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 2

Terwijl de pasta kookt, verwarmt u de olijfolie in een grote pan met hoge rand op middelhoog vuur en laat u de sjalotten 5 minuten zachtjes koken met een snufje zout, totdat ze zacht zijn. Voeg de boter met de gemengde paddenstoelen toe en bak ze op hoog vuur goudbruin. Voeg knoflook, tijm en kruiden toe en kook het geheel nog een minuut. Voeg de sojasaus toe en laat alles verder garen tot de knoflook glazig is. Leg 2 eetlepels paddenstoelen opzij voor de garnering.

Stap 3

Roer in een kleine beker de eieren met Parmezaanse kaas (bewaar een beetje ervan voor de garnering) en veel zout en peper.

Stap 4

Zet een deel van het kookwater van de pasta opzij en laat de pasta uitlekken. Doe de pasta samen met de eiermassa en een beetje kookwater snel in de pan met de paddenstoelen en meng alles. Meng de pasta gelijkmatig met de saus en zorg ervoor dat de saus niet gaat stollen. Voeg indien nodig meer kookwater van de pasta toe zodat het mengsel romig wordt. Meng de peterselie onder

het mengsel en verdeel alles op 4 borden. Bestrooi met de overgebleven paddenstoelen en kaas en serveer.