

## ASPERGES CARBONARA



*Ingrediënten voor personen*

- 500 gr asperges
- 0,25 teen knoflook
- 35 ml witte wijn
- 70 ml room
- 1 eidooier
- 30 gr Parmezaanse kaas
- 150 gr spekblokjes
- peper - zout

## *Bereiding*

1. Breng een pot water aan de kook. Schil de asperges zorgvuldig. Snijd elke asperge in vieren over de lengte.
2. Verwarm een scheut olijfolie in een ruime bakpan op normaal vuur. Bak het spek en de look in de pan tot ze bruin zijn. Laat alles uitlekken op een bord met keukenrol zodat het vet weg kan trekken.
3. Kook de asperges tot ze zacht zijn in de pot met water. Giet ze daarna af in een vergiet.
4. Kruid de asperges met versgemalen peper en zout naar smaak.
5. Giet de witte wijn in een warme pan met het spek en laat sudderen tot er nog een klein beetje overblijft.
6. Voeg de room toe aan de pan en plaats het deksel erop. Laat het gerecht sudderen op middelhoog vuur gedurende 5 minuten.
7. Scheid een eierdooier en meng die met de Parmezaanse kaas.

8. Haal de pan van het vuur en laat het geheel iets afkoelen.
9. Voeg dan de asperges en het mengsel met Parmezaanse kaas toe en meng alles voorzichtig, zodat de saus lichtjes bindt rond de asperges.

Serveer de asperges op een bord en werk af met Parmezaanse kaas.

Smakelijk!