



Hoe maakt je een authentieke pasta Carbonara

De originele pasta Carbonara is één van de bekendste pastagerechten, maar wordt zelden goed klaargemaakt. Sommige mensen voegen bijvoorbeeld room toe, terwijl dit absoluut niet in een echte pasta Carbonara thuishoort! Daarnaast schrijven veel recepten Pancetta of gerookte spekblokjes voor. Echter wordt een pasta Carbonara in zijn meest originele vorm gemaakt met Guanciale. Guanciale is gedroogd wangspek van het varken en is veel zachter en delicateser van smaak dan Pancetta, dat van buikspek wordt gemaakt. Ook wordt Guanciale niet gerookt in tegenstelling tot de spekblokjes of pancetta in sommige gevallen.

Van oudsher werd dit gerecht gegeten door 'arme' mensen. Veelal waren dit *kolenbranders* die dit gerecht in hun pauze zouden eten. Hier komt dan ook de naam *alla Carbonara* vandaan. Letterlijk vertaald heet het gerecht dan ook: *Pasta op wijze van de kolenbrand(st)er*. Het gerecht komt oorspronkelijk uit de Italiaanse regio Lazio, maar staat inmiddels in heel Italië op de kaart.

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gram Pasta naar keuze (spaghetti, fettucini of tagliatella)
- 250 gram Guanciale
- 150 gram Parmezaanse kaas of Pecorino of een mix
- 6 eieren (2 heel, 4 eidooiers)
- zwarte peper, gekneusd

Bereidingswijze

Doe de pasta in ruim kokend gezouten water en kook de pasta al dente gaar. Snij de Guanciale (of Pancetta) in kleine blokjes en bak deze voorzichtig uit op laag vuur tot ze licht krokant zijn. Deze pan moet groot genoeg zijn om er later de pasta bij te kunnen doen.

Klop de eieren, eidooiers en 100 gram van Parmezaan los in een kom. Bewaar de overgebleven kaas om later over de pasta te strooien.

Wanneer de pasta 'al dente' (beetgaar) is haal je de pan van het vuur. Giet de pasta af (hou eventueel wat kookvocht apart voor de saus) en doe het bij de pan met de guanciale. Meng tot alle pasta een glanzend laagje vet heeft.

Doe daarna het Parmezaan-ei mengsel bij de pasta met guanciale in de pan en meng goed. De kaas zal smelten en de eieren enigszins stollen. Zo vormt er zich een mooie egale saus om de spaghetti. **Opgelet:** *de pan moet hierbij van het vuur zijn, anders eindig je met roerei in plaats van een egale saus! Eventueel kunt nog wat kookvocht van de pasta toevoegen als de saus de dik lijkt.*

Serveer op een bord en bestrooi met versgemalen peper en de achtergehouden Parmezaanse kaas.



Guanciale, een traditioneel Italiaans wangspek.

Guanciale (van het Italiaanse woord Guancia, wang) is een Italiaans vleeswaar, gemaakt van de kinnebak van het varken. Dit mooie sierlijke Italiaans wangspek is verwant aan Pancetta wat gemaakt wordt van de buik van het varken. Guanciale echter delicates van smaak omdat Pancetta vaak ook nog wordt gerookt. Het vlees wordt ingewreven met zout en zwarte gekneusde peper en drie maanden opgehangen om te drogen en te rijpen.

Guanciale wordt meestal niet op zichzelf gegeten. Het is voornamelijk een basis ingrediënt voor bekende traditionele Italiaanse recepten zoals Bucatini all'Amatriciana, Pasta alla Gricia en Carbonara, typische gerechten uit Centraal Italië, met name Lazio en Umbrië. Gerechten die met dit delicaat Italiaans wangspek zijn verfijnd en hebben weinig ingrediënten nodig. Er wordt niet kwistig omgesprongen met het vlees maar slechts in kleine hoeveelheden fijn versnipperd als smaakmaker toegevoegd.

Bron: Charcuterie.nl