

Authentieke pasta carbonara van de kamado BBQ

👤 4 personen ⌚ 1 uur 🔥🔥🔥🔥 Gevorderd

Ingredienten & benodigdheden

- | | |
|---|----------------------|
| - 400 gr Spaghetti van goede kwaliteit | Benodigdheden |
| - 200 gr Guanciale (Of Panchetta als je geen Guanciale kunt vinden) | - Skillet |
| - 4 grote eidooiers van verse eieren | - Dutch Oven |
| - 100 gr Pecorino Romano | - Vijzel |
| - 100 gr Parmigiano Reggiano | - Rasp |
| - 20 Zwarte peperkorrels | |
| - Zout | |

1. Steek je BBQ aan en breng deze naar een temperatuur van 180 graden, volledig direct.
2. Verwijder het zwaard van de Guanciale en snijd hem in gelijkmarite reepjes of blokjes.
3. Zet een skillet boven het vuur en bak de Guanciale goudbruin en krokant. Je hoeft geen extra vetstof toe te voegen aan de pan, er zit genoeg in de Guanciale.
4. Bewaar het gesmolten vet van de Guanciale, dit gebruiken we straks voor de saus.
5. Zet dan een Dutch Oven met ruim kokend water in de BBQ en voeg een flinke scheut zout toe.
6. Kook de pasta volgens de instructie al dente. Bewaar een kopje kookvocht voor de saus.
7. Rasp ondertussen de kaas en maal de peperkorrels fijn in een vijzel.
8. Splits van 4 eieren het eiwit van de dooier en doe de dooiers in een kom.
9. Doe de kaas bij de kom en meng dit goed door met de eidooiers. Voeg dan de versgemalen zwarte peper toe.
10. Voeg nu geleidelijk het gesmolten vet van de Guanciale toe. Meng goed en stevig door en neem vooral geen pauze, dan zullen de eieren namelijk stollen en krijg je roerei in plaats van saus.
11. Voeg dan de pasta toe aan de kom en roer het nogmaals goed door, voeg dan het kookvocht toe. Begin met een half kopje en kijk dan of de saus glad genoeg is.
12. Voeg als laatste de gebakken Guanciale toe en meng het nogmaals goed door.
13. Serveer met wat extra geraspte kaas en blokjes Guanciale. Dit is pas écht genieten!



Bekijk alle receptvideo's op ons YouTube kanaal