

## Tagliatelle carbonara

---

Aantal Personen	30	4
Hoeveelheid		
<b>Ingrediënten</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 3 kg Tagliatelle</li><li>• 3 potjes Pesto rosso</li><li>• 3l kookroom</li><li>• 1½ l volle melk</li><li>• 3 pakjes Boursin</li><li>• 1000 gr spekjes in reepjes</li><li>• 1 bol knoflook</li><li>• 3-4 blokjes groenbouillon verkrumelen</li><li>• 150 gr boter</li><li>• 200 gr bloem</li><li>• 2 Pesto Rosso</li></ul> <p><b>Vega</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• met Champignons.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• 400 gr</li><li>• ½ potje</li><li>• 2 dl kookroom</li><li>• ¼ l</li><li>• ½ pakje</li><li>• 125 gr</li><li>• 2 teentjes</li><li>• 1 blokje</li><li>• 45 gr</li><li>• 45 gr</li><li>• 2 EL</li></ul>

### Bereiding

Roux maken van boter en bloem niet laten kleuren en weer laten afkoelen.

Tagliatelle koken in ruim water met een schuitje olie en flink wat zout. Als de tagliatelle klaar is potjes pesto rosso door roeren.

Spekjes bakken het vet regelmatig weghalen anders worden de spekjes gekookt ipv gebakken fijnge maakte knoflook aan het einde mee bakken. Room en melk in de pan bouillonblokjes erbij doen en tot 50-60 graden verwarmen koude roux erbij en aan de kook brengen zodat de saus dikker wordt eventueel met de staafmixer klontjes wegwerken. Bij de spekjes voegen of bij de champignons voor de vega's verder op smaak brengen met peper en zout.

Parmezaanse kaas en geraspte kaas om erover te strooien.

Als de saus te dun blijft saus van het vuur nemen en twee geklopte eieren toevoegen onder opkloppen van de saus.