

## Shiitake carbonara met Brugge d'Or

### Ingrediënten:

- 2 el Brugge boter
- 100 g pancetta
- 200 g shiitake
- 2 teentjes knoflook
- 400 g spaghetti
- 4 sneetjes Brugge d'Or
- 3 eierdooiers
- 1 ei
- 2 eetlepels fijngesneden bladpeterselie

### Bereiding:

1. Doe een beetje Brugge Boter in een grote pan.
2. Snij de pancetta in kleine blokjes en bak en middelhoog vuur. Af en toe roeren. (4 minuten)
3. Hak de shiitake grof.
4. Hak de teentjes knoflook fijn.
5. Voeg de shiitake en de knoflook toe aan de pancetta. Bak tot alles gaar is en zet het daarna even opzij.
6. Kook de spaghetti in gezouten water tot ze gaar zijn. Houd 3 eetlepels kookvocht opzij.
7. Giet de pasta af en voeg samen met het shiitake-mengsel.
8. Verwijder de korst van de sneetjes Brugge d'Or, halveer en hak ze fijn.
9. Klop de Brugge d'Or, eierdooiers en het ei in een grote serveerschaal.
10. Voeg vervolgens het eiermengsel toe aan het shiitake-mengsel, samen met het kookvocht. Meng tot alle kaas gesmolten is.
11. Garneer met peterselie.

*Tip: gebruik glutenvrije pasta om het recept glutenvrij te maken.*

Klaar is kaas!

2 personen

40 min

Hoofdgerecht

2.5

---

**Bron:** <https://www.bruggekaas.be/recepten/shiitake-carbonara-met-brugge-dor>