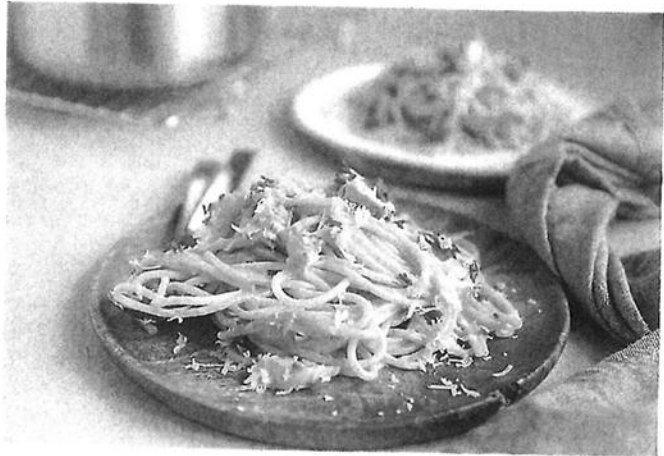


Spaghetti Carbonara met kip

Ingrediënten (1 persoon)

- 75 gram spaghetti
- 100 gram kipfilet
- 1 teentje knoflook
- 3 plakjes bacon
- 1 ei
- 37/38 gram slagroom
- zout
- peper
- geraspte kaas
- verse peterselie



Werkwijze

- Kook de pasta beetgaar volgens de instructies op de verpakking.
- Snijd de kipfilet in blokjes en breng op smaak met zout en peper.
- Bak ondertussen in een pan **zonder** olie de plakjes bacon krokant in ongeveer 3-4 minuten.
- Haal de bacon uit de pan en laat even uitlekken op papier.
- Snijd de bacon in kleine stukjes.
- Bak de kipstukjes in de pan met het vet dat is vrijgekomen van de bacon.
Mocht dit iets te weinig zijn? Giet dan nog een klein scheutje olie erbij.
Bak de kip mooi goudbruin in ongeveer 5 minuten.
Bak de laatste minuut de fijngesneden knoflook mee.
- Klop het ei los en meng de slagroom erdoor, samen met een snufje verse peper en wat geraspte kaas.
- Giet het water van de pasta af.
- Meng het ei-slagroom mengsel erdoor door de spaghetti. Doe dit snel zodat het ei niet gaat stollen.
- Meng de kip en fijngesneden bacon door de pasta.
- Nog wat verse peterselie en wat extra geraspte kaas over de pasta en eten maar!