**Aspergetagliatelle carbonara met room**

witte asperges

pancetta in dikke plakken

parmaham

gruyère

parmezaan

eieren

uien

balsamico

worcestershiresaus

bieslook

mascarpone

eieren

olijfoliespray

peper en zout

**De asperges**. Schil de asperges grondig en snijd het onderste stuk eraf. Snijd ze nu in tagliatelle. Zet de dunschiller net onder de kop van een asperge, oefen wat extra druk uit en snijd er in één vlotte beweging een dunne reep af. Draai de asperge om en herhaal dit nog een keer.

Stoom de aspergetagliatelle gaar in een tiental minuutjes voor een ‘al dente’ resultaat. Stel zelf de stoomtijd bij, afhankelijk van de dikte van de repen en de gewenste garing.

**Pancetta**. Kies voor één centimeterdikke plakken pancetta. Verwijder de vetrand en snijd de plakken in dobbelsteentjes. Bestuif een pan met olijfolie en bak het vlees krokant.

**De saus.** Week de aanbaksels in de pan los met een scheutje water. Zeef het braadvocht en giet het terug in de pan. Voeg 250 g mascarpone toe en roer om met een spatel tot een romige saus. Meng met een handvol geraspte gruyère. Breng op smaak met een bescheiden scheutje worcestershiresaus, peper en zout. Roer twee eidooiers door de saus en laat die niet koken.

**Andere mise-en-place**: kook é eieren hard en hak ze fijn. Snijd een grote ui in schijven en bak ze in een beetje olijfolie rondom goudbruin tot ze bijna karamelliseren. Breng op smaak met wat rode balsamico. Trek een paar schelletjes parmaham in repen en zet een potje droge gebakken uitjes klaar.

**Op het bord**. Begin met een hoopje aspergetagliatelle met in het midden een pollepel saus. Werk af met pancetta, gehakte eitjes, reepjes parmaham, gekaramelliseerde uien en droge gebakken uitjes, geraspte parmezaan en gesnipperde dille.