**Spaghetti alla carbonara**

pancetta
eidooiers
knoflook

boter
peper & zout
[spaghetti](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
pecorino
parmezaan

Bak de pancetta samen met gesnipperde teentjes knoflook in wat boter.

Klop de eieren los met de helft van de geraspte kazen.

Kook de [**pasta**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) in gezouten water tot al dente. Giet af en meng met de pancetta. Kruid bij met peper. Roer het eimengsel door de pasta.

Strooi de rest van de parmezaan en pecorino over de borden.