**Tagliatelle carbonara met witte asperges**

witte asperges
[tagliatelle](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)
sjalot
peterselie
knoflook
pancetta

verse salie
parmezaan
eieren
nootmuskaat
peper en zout
verse basilicum
olijfolie

Schil de witte asperges grondig. Snijd ze in grote stukken en bak ze in hete olijfolie tot ze rondom bruin en goed doorbakken zijn. Kruid met nootmuskaat, peper en zout. Giet de olie af en zet de gebakken asperges warm weg.

Doe een handvol peterselieplukjes, een paar blaadjes salie, een paar teentjes knoflook en een sjalot in een cutter en maak een fijne mix.

Bak in reepjes gesneden pancetta krokant in olijfolie. Haal ze met een spaan uit de pan en bak in dezelfde pan de groentemix. Laat de bereiding evenwel niet kleuren.

Kluts twee eieren met eenzelfde volume aan parmezaan.

In dit gerecht werd zelfgemaakte volkoren [**tagliatelle**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm) gebruikt, maar het kan met gelijk welke pasta. Kook de tagliatelle al dente en dat zal ongeveer 8 minuten zijn.

Meng de gekookte tagliatelle met de gebakken groentemix, de krokante pancetta, gesnipperde verse basilicum en de eierenmix. Meng met driekwart van de gebakken asperges.

**Op het bord.** Schep de pasta carbonara op borden en garneer met de rest van de asperges, wat fijn geraspte Parmezaan en een plukje verse basilicum. Dien onmiddellijk op. Warm houden is in dit geval geen goed idee.