

CARBONARASAU



Vorbereiding : 5 min - **Rusttijd :** - - **Koken :** 10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4/6 PERSONEN

- 200 gram in dunne plakjes gesneden spek - 50 ml witte wijn - 200 ml crème fraîche - 150 gram parmezaanse kaas

1. Snijd de plakjes spek in stukken van 4 cm.
2. Doe de stukjes spek in de rvs-kom en stel het EXPERT-programma in op 3 minuten/snelheid 1A/120°C.
3. Voeg de witte wijn toe en stel het EXPERT-programma weer in op 5 minuten/snelheid 1A/90 °C.
4. Voeg ten slotte de crème fraîche en de parmezaanse kaas toe en stel het EXPERT-programma weer in op 2 minuten/snelheid 3/90 °C.

Cook Expert ■