

Spaghetti met ballen

Snij de worstjes overdwers open en verzamel het vlees. Draai er met vochtige handen balletjes van ter grootte van een goeie knikker.

Hak de peterselieblaadjes fijn en rasp de

schil van de citroen. Snij de plakjes bacon in stukjes. Zet intussen het water op voor de spaghetti en verhit wat olijfolie in de koekenpak. Bak de balletjes aan alle kanten mooi bruin en voeg na enige tijd de bacon toe.

Kook de spaghetti zoals je gewend bent en zorg dat het lekker beetgaar wordt (al dente, dus). Giet de spaghetti af, bewaar een beetje kookvocht voor het geval het eindresultaat iets vochtiger moet worden. Roer het balletjesmengsel door de spaghetti en voeg op het laatst heel snel het eiernmengsel toe onder voortdurend roeren. Het mengsel gaart door de hitte van de spaghetti en moet als een zijde zachte saus om de spaghetti sliertjes heen hangen.

Meteen opdienen en garneren met de overgebleven kaas.

Lekker, heur!

- Spaghetti
- Italiaanse worstjes
- 4 plakjes bacon
- Bekertje slagroom
- 1 citroen
- Paar takjes peterselie
- 4 eidooiers
- 100 gr geraspte parmezaanse kaas

