



Hoofdgerechten

Spaghetti Puttanesca

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram spaghetti
5 lookteentjes (geperst)
6 ansjovissen (filets)
1/2 theelepel paprikapoeder
cayennepeper (mespuntje)
5 eetlepels olijfolie
1 blik tomaat (met sap)
2 tomaten (gevierendeeld)
125 gram zwarte olijven (ontpitte)
2 eetlepels kappertjes
snuifje suiker
handvol basilicumblaadjes
peper
zout

Bereidingswijze

Fruit de look, 6 ansjovisfilets, het paprikapoeder, de cayennepeper, zout en peper 2 minuten in de olijfolie. Pureer de tomaten uit blik en voeg ze samen met de olijven en de kappertjes toe aan de specerijen. Aan de kook brengen en zachtjes laten pruttelen.

Kook intussen de pasta beetgaar in zout water. Afspoelen en uit laten lekken. Roer het snuifje suiker onder de saus. Verdeel de spaghetti en de saus over de borden. Afwerken met basilicumblaadjes, parmezaan, partjes tomaat en zoveel ansjovis als je zelf wilt.

