



Hoofdgerechten

Pasta alla puttanesca met tonijn uit blik

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram pasta
200 gram kerstomaatjes (gehalveerd)
5 ansjovisfilets (fijngesneden)
1 handvol olijf (gehalveerd)
2 blikken tonijn (in olijfolie)
2 theelepels kappertjes
4 lookteentjes (geperst)
1 ui (fijngesnipperd)
passata
peper

Bereidingswijze

Giet de tonijn af in een vergiet en behoud de olijfolie. Doe deze olijfolie in een bakpan en fruit er de look en ui in. Voeg de ansjovis, olijven en kappertjes toe.

Doe de kerstomaatjes en passata erbij en kruid met peper (de ansjovis is al vrij zout dus je hoeft geen extra zout toe te voegen).

Zet een deksel op de pan en laat het geheel een 7-tal minuten pruttelen op een laag vuurtje.

Kook ondertussen de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Voeg de tonijn toe aan de saus samen met de pasta.

