



Hoofdgerechten

Spaghetti met makreel uit blik

Voor 4 personen.

Ingrediënten

200 gram makreelfilets (in zonnebloemolie, blik)
400 gram spaghetti (SPAR)
500 gram ansjovisfilets
3 eetlepels olijfolie
10 zwarte olijven
1/2 bosje peterselie
2 lookteentjes
1 rode peper
peper
zout

Bereidingswijze

Snipper de knoflook. Halveer de olijven. Snijd de rode peper in schijfjes.

Verhit de olie in een pan samen met de ansjovis en de knoflook. Laat de ansjovisfilets smelten.

Voeg er de makreel uit blik aan toe. Kruid met peper en zout. Voeg er de rode peper en olijven aan toe. Laat 3 minuten pruttelen.

Kook ondertussen de spaghetti gaar in gezouten water zoals vermeld op de verpakking.

Verdeel de spaghetti over de borden en overgiet met de saus.

Werk af met de zeste van limoen, peterselie en kruid met peper.

