



Hoofdgerechten

Pasta Putanesca

Voor 4 personen.

Ingrediënten

400 gram tagliatelle
2 lookteentjes (geperst)
2 sjalotten (fijngesnipperd)
1 rode chilipeper (in ringetjes)
handvol basilicumblaadjes
peterselie (bosje, fijngehakt)
2 eetlepels kappertjes
100 gram zwarte olijven
6 ansjovissen (filets, fijngehakt)
800 milliliter gepelde tomaten (in blik)
30 gram parmezaanse kaas
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Verwarm een scheut olijfolie in een pan en bak de sjalotjes glazig. Voeg de chilipeper en de knoflook toe en bak even mee. Doe er de stukjes ansjovis bij en laat smelten.

Voeg de tomaten toe en het meeste van het basilicum. Zet het vuur laag en laat de saus 40 minuten op een zacht vuur pruttelen.

Kook de pasta beetgaar in licht gezouten water. Voeg de olijven, peterselie en kappertjes toe aan de saus. Laat nog een paar minuten pruttelen.

Verdeel de pasta over het bord en schep er de saus over. Werk af met krullen Parmezaanse kaas en de resterende basilicum.

Tip: Dit gerecht is minstens even lekker de dag nadien. Ideaal voor de lunch.

