



Hoofdgerechten

Penne puttanesca

Voor 4 personen.

Ingrediënten

2 lookteentjes (fijngesneden)
1 ui (fijngesneden)
100 gram ansjovissen (fijngehakt)
3 romatomen (in grove stukken)
1 eetlepel rode wijn
2 eetlepels kappertjes
2 eetlepels SPAR Taste the World (bruschetta)
50 gram zwarte olijven (grof gehakt)
500 gram penne
parmezaanse kaas
2 eetlepels olijfolie
zout

Bereidingswijze

Stoof de look, ui en ansjovis samen aan in de olijfolie. Voeg na 5 minuten de tomaten en de rode wijn toe. Ongeveer een half uur laten pruttelen.

Kook de penne beetgaar in zoutwater en roer tegelijk de kappertjes, de bruschetta van zongedroogde tomaten en de olijven onder de saus.

Giet de pasta af en meng 2 eetlepels van het kookwater onder de saus. Meng daarna de pasta onder de saus en strooi er rijkelijk Parmezaanse kaas over.

