

Pasta alla Putanesca

Ingrediënten 4 pers.

- 500 gr. spaghetti of linguini
- 4 teentjes knoflook
- 8 ansjovisfilets
- 2 rode pepers
- 250 gram kerstomaten
- 2 handvol zwarte olijven
- 1 eetlepel kappertjes
- 1 bosje basilicumblaadjes
- 3 el olijfolie
- Parmezaanse kaas naar wens

Bereidingswijze

- Kook de pasta al dente (meestal 2 minuten korter dan op de verpakking staat aangegeven). Vergeet niet een flinke schep kookvocht op te vangen bij het afgieten.
- Verhit ondertussen de olijfolie in een diepe pan.
- Fruit op een matig vuur hierin de gesnipperde knoflook, de fijngesneden ansjovis en fijne ringetjes chilipepers*.
- Voeg na ongeveer 2 minuten de in grof gehakte olijven toe. Roerbak alles tot de knoflook goudgeel worden en de ansjovis smelt.
- Voeg de gehalveerde kerstomaatjes en de kappertjes toe.
- Schep ook een flinke lepel kookvocht van de pasta in de pan.
- Dek af en laat op een zacht vuur nog heel even pruttelen tot de kerstomaatjes zacht worden.
- Giet de pasta af (denk aan het kookvocht!).
- Voeg de pasta toe aan de pan en roer goed door.
- Voeg de grofgehakte, verse basilicum en eventueel nog een schep kookvocht toe voor een smeùiger resultaat en roer nog eens goed om.

Serveer meteen, naar wens met wat vers geraspte Parmezaan. Eet lekker!

Hulpmiddelen

Tips

* Als je de zaadjes en zaadlijsten uit de pepers verwijderd worden ze minder pittig.

Bron: Traditioneel recept