



Elvea, een feest uit Italië

Spaghetti met gebakken kabeljauw



Ingredienten voor 4 Personen

Voor de pasta

1 teentje	look
250 g	kabeljauwfilets
1 eetlepel	kappertjes
1 eetlepel	zwarte olijven
1 scheut	witte wijn
690 g	ELVEA Passata Natuur
400 g	spaghetti
1 bol	burrata
	peper
	zout

Voor de gremolata

4 eetlepels	gedroogde peterselie
1	citroen
1 scheut	olijfolie

Bereiding

1. Verwarm een scheutje olijfolie in een pan. Fruit er een volledig teentje look in aan. Snijd de kabeljauw in stukjes en bak deze aan in de pan.
2. Hak de kappers en olijfjes fijn, voeg deze toe aan de pan en laat meebakken. Blus met een scheut witte wijn en passata. Kruid met peper, roer om en laat de saus even pruttelen op een zacht vuurtje.
3. Kook de spaghetti al dente in gezouten water. Giet af en meng onder de saus.
4. Doe voor de gremolata de gedroogde peterselie in een klein kommetje, voeg de zeste van de citroen toe en meng met een scheut olijfolie.
5. Verdeel de pasta over borden. Werk af met stukjes burrata en de gremolata.

- In samenwerking met njam!
- Recept van [Peppe Giacomazza](#), zoals gezien in '[In de mix 6](#)'





Elvea, een feest uit Italië

- Foto's van Kaat Bosch

Recept info: Peppe Giacomazza

