



Elvea, een feest uit Italië

Pasta puttanesca



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-------------|-----------------------|
| 250 g | spaghetti |
| 25 g | ansjovis in olijfolie |
| 1 handvol | platte peterselie |
| 3 teentjes | look |
| 1 blik | Elvea Pelati |
| 1 eetlepel | kappertjes |
| 1 theelepel | chilivlokken |
| | olijfolie |
| | zout |
| | peper |

Bereiding

1. Doe de gezouten kappertjes in een kom met heet water.
2. Verhit een grote pot met gezouten water om de spaghetti te koken.
3. Pel de teentjes knoflook en snijd in dunne plakjes. Bak ze in een pan met een scheutje olijfolie op middelhoog vuur. Voeg de chilivlokken toe en laat een paar minuten garen.
4. Zodra de knoflook aangekleurd is, voeg de uitgelekte kappertjes en ansjovis toe aan de pan. Vervolgens de gepelde tomaten, die je grofweg met een schaar in twee knipt. Breng op smaak met peper, breng aan de kook en laat op een redelijk hoog vuur ruim 10 minuten koken.
5. Kook de spaghetti al dente volgens de instructies op de verpakking.
6. Hak de platte peterselie fijn.
7. Zodra de pasta al dente is, giet direct af in de pan met saus en roer goed door.
8. Werk de spaghetti alla puttanesca af met een flinke scheut olijfolie en gehakte platte peterselie. Smakelijk!

Recept info: Loïc Van Impe

