



Elvea, een feest uit Italië

Inktvis in pittige tomatensaus



Ingredienten voor 4 Personen

| | |
|-------------|-------------------|
| 4 | gezouten ansjovis |
| 3 | chilipepers |
| 6 eetlepels | olijfolie |
| | peper |
| | zout |
| 400 g | pijlnktvisjes |
| sneetjes | ciabatta |
| handvol | verse peterselie |
| 2 | lente-uitjes |

Bereiding

Snipper de chilipepers en hak de ansjovisfilets.
Zet ze aan in een beetje olijfolie. Voeg er de
tomatenblokjes bij en laat 15 minuten sudderen.
Kruid met peper en zout.
Reinig ondertussen de inktvisjes en snijd ze in
ringen. Voeg deze bij de saus en gaar in 5 minuten.
Snipper de peterselie en lente-uitjes en doe ze bij de saus.
Rooster het brood en serveer.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

