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	pijlinktvisjes
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