



Spaghetti alla puttanesca

Pittige Napolitaanse pasta met tomaat, olijven, kappertjes en ansjovis. Vol smaak en in minder dan een halfuur op tafel.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 g spaghetti
- 3 el olijfolie
- 2 teentjes knoflook, fijngesneden
- 4 ansjovisfilets
- 1 kleine gedroogde chilipeper, verkruid
- 400 g gepelde tomaten (blik)
- 100 g ontpitte zwarte olijven
- 2 el kappertjes
- een handvol platte peterselie, grof gehakt

Bereidingswijze

- 1.** Verhit de olijfolie in een brede pan op matig vuur. Voeg de knoflook, de ansjovisfilets en de verkruimelde chilipeper toe en bak zachtjes, ongeveer 2 minuten, tot de ansjovis volledig is opgelost in de olie.
- 2.** Voeg de gepelde tomaten toe en plet ze grof met een houten lepel. Laat de saus 10 minuten inkoken op matig vuur.
- 3.** Roer de olijven en de kappertjes erdoor en laat de saus nog 5 minuten zachtjes pruttelen. Kruid af met peper en proef voor zout: door de ansjovis en kappertjes is de saus al vrij zout van nature.
- 4.** Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in ruim gezouten water volgens de aanwijzingen op de verpakking. Schep voor het afgieten een soeplepel pastawater apart.
- 5.** Giet de pasta af en schep ze rechtstreeks bij de saus in de pan. Voeg een scheutje van het bewaarde pastawater toe en schud of roer alles goed door elkaar zodat de saus zich rondom de pasta hecht.
- 6.** Roer de gehakte peterselie erdoor en serveer meteen.

Tip

Gebruik olijven van goede kwaliteit, bij voorkeur Gaeta- of Kalamata-olijven. Vermijd voorgeblancheerde olijven uit blik: die missen smaak en kleur.

Lekker met

Een knapperig ciabatta of focaccia om de saus mee op te deppen.

Dranktip

Een stevige zuidelijke Italiaanse rode wijn zoals een Primitivo di Manduria past uitstekend bij de krachtige smaken van deze pasta.