



Zilte pasta met kruiden, broodkruim en kappertjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram linguine

zout

olijfolie

3 ansjovisfilets (uit blik)

2 teentjes knoflook (fijngesneden)

4 plakjes stokbroden (verkruid)

1 snuifje pili pili

1 kopje kikkererwten (uitgelekt)

1 busserucola (fijngesneden)

2 takjes munt (fijngesneden)

2 lente-uitjes (fijngesneden)

2 takjes peterselie (fijngesneden)

1 potje reuzenkappertje

citroenschil (geraspt, van 1 citroen)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine in gezouten water, zoals aangegeven op de verpakking.
- 2.** Giet in een braadpan een flinke scheut olijfolie (zeker 1 dl). Fruit hierin, op een matig vuur, de ansjovis en de knoflook. Voeg het broodkruim en het pilipili toe en laat even aanbakken.
- 3.** Voeg de kikkererwten toe.
- 4.** Giet de linguine af en roer door het broodkruimmengsel in de pan.
- 5.** Voeg dan de fijngesneden kruiden toe en meng opnieuw.
- 6.** Werk af met kappertjes en citroenschil.