



Spaghetti alla puttanesca



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie

2 sjalotten (fijngesnipperd)

2 eetlepels tomatenpuree

50 gram paneermeel

2 eetlepels bladpeterselie (fijngehakt)

50 gram ansjovisfilets (Imperial, in olijfolie gerold met kappertjes, grofgehakt)

1 eetlepel oregano (Ducros)

1 chilipeper (rood, in ringen)

4 eetlepels zwarte olijven

400 gram cubetti (Elvea)

500 gram spaghetti (Dececco)

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een flinke scheut olijfolie in een pan en voeg de helft van de fijngesnipperde sjalot en de tomatenpuree toe. Roerbak even op een zacht vuur.
- 2.** Voeg het paneermeel toe en bak krokant.
- 3.** Haal uit de pan en bak hierin de bladpeterselie. Haal uit de pan en laat uitlekken op keukenpapier.
- 4.** Verhit een flinke scheut olijfolie in dezelfde pan en stoof de rest van de fijngesnipperde sjalot.
- 5.** Doe de ansjovisreepjes, de oregano en de chilipeper erbij.
- 6.** Voeg de olijven en de peterselie toe.
- 7.** Doe de tomatenblokjes erbij en laat 15 minuten sudderen.



- 8.** Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in lichtgezouten water.
- 9.** Giet af en meng deze met de saus.
- 10.** Bestrooi met het gebakken paneermeel.