



## Spaghetti alla puttanesca

*Pittige Napolitaanse pasta met tomaat, olijven, kappertjes en ansjovis. Vol smaak en in nog geen half uur op tafel.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>10'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

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

zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Verhit de olijfolie op zacht vuur. Bak de fijngesneden knoflook, de ansjovis en de verkruimelde chilipeper tot de ansjovis smelt, ca. 2 minuten.
2. Voeg de gepelde tomaten toe, breek ze fijn en laat 10 minuten inkoken.
3. Roer de olijven en kappertjes erdoor en laat nog 5 minuten pruttelen. Kruid met peper en eventueel weinig zout.
4. Kook ondertussen de spaghetti beetgaar in gezouten water.
5. Schep de uitgelekte pasta bij de saus met een scheutje pastawater en meng goed.
6. Roer de gehakte peterselie erdoor en serveer meteen.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)