



Pasta con le sarde

Emblematische Siciliaanse pasta met verse sardines, wilde venkel, rozijnen en pijnboompitten. Een unieke zoet-zilte combinatie.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr bucatini
- 400 gr verse sardines (schoongemaakt)
- 1 venkelknol
- 4 ansjovisfilets
- 50 gr rozijnen
- 50 gr pijnboompitten
- 1 ui
- 1 zakje saffraandraadjes
- 40 gr geroosterd broodkruim

5 el olijfolie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Week de rozijnen in een kopje lauw water en los de saffraan op in een klein beetje warm water.
2. Kook het groene loof en de venkelknol in ruim gezouten water gaar, schep de venkel eruit, hak hem fijn en bewaar het kookwater voor de pasta.
3. Fruit de fijngesneden ui glazig in de olijfolie en laat de ansjovisfilets erin smelten tot een hartige basis.
4. Voeg de fijngehakte venkel, de uitgeknepen rozijnen, de pijnboompitten en de opgeloste saffraan toe en stoof enkele minuten.
5. Leg het grootste deel van de sardines in de pan en laat ze zachtjes meegaren tot ze uit elkaar vallen, breng op smaak met peper.
6. Bak de resterende sardinefilets apart kort aan zodat je ze heel kan gebruiken als garnering.
7. Kook de bucatini beetgaar in het bewaarde venkelkookwater voor extra smaak.
8. Giet de pasta af en meng ze voorzichtig door de sardinesaus met een scheutje kookvocht.
9. Verdeel over de borden, leg de hele sardinefilets bovenop en bestrooi met het geroosterde broodkruim.

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