

Spaghetti puttanesca

Neem een koekenpan.
Laat eerst heet worden.

Doe daarin:

- een paar el olijfolie

Draai de gasvlam op half.

Doe erbij:

- een paar teentjes knoflook (in plakjes gesneden)
- groene olijven ontpit en in plakjes
- een el kappertjes
- ansjovis (4 à 5)
- tomaten uit blik (indien hele tomaten eerst in stukjes snijden)
- gedroogde pepers (2 à 3)
- gedroogde oregano

Laat het geheel een kwartiertje pruttelen en een beetje inkoken.

Kook ondertussen de spaghetti (al dente).

Voeg de afgegoten spaghetti aan de saus toe en let op: ook een beetje van het kookvocht!

Schep een portie op een bord en strooi daarover

- gescheurde verse basilicum
- geraspte parmezaanse kaas (naar believen)

Eet smakelijk!

