



TOMATENSAUS MET ANSJOVIS

NODIG:

4 personen om samen mee eten.

2 theelepels fijngehakte knoflook

6 eetlepels olijfolie

4 ansjovis filets, grof gesneden

400 gr ontvelde tomaten

Zout/peper

Gehakte peterselie

500 gr fijne pasta

BEREIDEN

Alles mengen en bakken **BEHALVE DE ANSJOVIS**.

De ansjovis met een bolle lepel tot een moes drukken, en bij het tomatenmengsel doen. Goed doorroeren.

20 a 25 minuten laten pruttelen, tot de olie ogen vormt op de saus.

Weer goed doorroeren en

Pasta koken: serveren met een fijne structuur pasta . Spaghettini bijv.

Peterselie over de saus doen en direct opdienen.

Eet smakelijk !