



Antiboise met ansjovis en kappertjes

Lekker simpel, maar smaakvol. Deze tomatensaus is vernoemd naar Antibes, gelegen aan de Zuid-Franse kust nabij Nice. Je kunt er lekker mee variëren, dus er is niet echt een vastomlijnd recept. Heerlijk bij gegrilde vis of vlees. Pasta kan ook.

Nodig :

Voor ca 2 a 3 personen;

- 2 grote ontvelde tomaten
- 1 teen knoflook
- 5 a 6 stuks ansjovis (of de vega variant ; ca 35 gram olijven)
- 20 gr. kappertjes
- 5 el. olijfolie
- Verse basilicum (een handje vol)

BEREIDING

1. Maak een kruisje in de tomaten en dompel ze kort onder in een pan met heet water.
2. Ontvel de tomaten en verwijder de zaadlijsten.
3. Snijd het vruchtvlees in kleine blokjes.
4. Snijd de knoflook zeer fijn.
5. Verwarm in een steelpan de olijfolie en fruit de knoflook 1 minuut.
6. Voeg de tomatenblokjes toe en warm ze op laag vuur 3 minuten mee.
7. Voeg de ansjovis, kappertjes bij de tomaat en verwarm nog 2 minuten door. (of de olijven)

8. Snij de basilicum in reepjes en voeg vers toe
9. Breng op smaak met zout en peper.

Dit kan over gegrilde of gebakken vis. Of een witvisschotel uit de oven.
Maar gewoon over de pasta is ook erg lekker. In een kleine lasagna schotel kan ook.