

Spaghetti met kappertjes, tonijn en ansjovis.



Een totale smaak beleving. Dit is een gerecht van de vissers uit Calabrië. Stelt u zich de ondergaande zon voor, en een heerlijk bord met verse spaghetti.

Nodig voor ca 3 a 4 personen

- 6 ansjovis filets
- 100 gram 'goede' tonijn op olie
- 150 gram ontpitte groene olijven
- 1 eetlepel kleine kappertjes
- 2 tenen knoflook, niet in stukjes gesneden maar geplet
- 360 dunne spaghetti
- 6 eetlepels olijfolie
- Zout en vers gemalen peper.

Bereiden :

1. Laat de ansjovis en de tonijn uitlekken
2. Verbrokkel de tonijn stukjes
3. Spoel de kappertjes af, en laat ze uitlekken
4. Halveer de olijven
5. Doe de ansjovis, tonijn en kappertjes in een kom met een snufje zout en vers gemalen peper
6. Meng dit goed door elkaar
7. Verhit de olie in een pan en fruit hierin de gepelde en geplette knoflook tenen
8. Roer goed
9. Haal de knoflook eruit
10. Voeg het ansjovis – tonijn mengsel toe
11. Roerbak dit 5 minuten
12. Kook de dunne spaghetti in zout water
13. Giet af en meng het met de saus
14. Direct serveren

U beleeft de smaak van een zonnige warme Italiaanse avond aan zee,..

