

## **Puttanesca**

### **Ingrediënten voor 4 personen:**

350 gram pasta naar keuze, zoals gemelli of penne

3 centiliter olijfolie

1 ui

2 teentjes knoflook

4 ansjovisfilets in olie, uit blik

2 rode chilipepertjes

4 rijpe tomaten

1 eetlepel kappertjes

1 glas droge, rode wijn

75 gram kleine, zwarte olijven

2 eetlepels verse peterselie

vers gemalen, zwarte peper

vers geraspte Parmezaanse kaas

zout

### **Bereidingswijze**

Verhit de olijfolie in een pan en fruit hierin de raggfijn gesneden ui. Knijp de teentjes knoflook erboven uit, voeg de fijngesneden pepertjes en de fijngesneden ansjovis toe en fruit deze 4-5 minuten op een zacht vuurtje mee. Ontvel de tomaten, verwijder de harde kern en snijd ze in stukken. Voeg de tomaten toe en kook ze onder af en toe roeren in 3-4 minuten zacht. Voeg de kappertjes en de wijn toe. Breng op smaak met zout en zwarte peper, doe het deksel op de pan en laat de saus 20 min. zachtjes sudderen. Roer af en toe door om aanbakken te voorkomen. Kook ondertussen de pasta al dente volgens het voorschrift op de verpakking. Laat de pasta goed uitlekken in een vergiet. Roer er een flinke scheut olijfolie door om kleven te voorkomen. Doe hem weer terug in de warme pan. Voeg de tomatensaus toe, samen met de ontpitte olijven en de fijngehakte peterselie en schep alles goed door elkaar. Verdeel het gerecht over 4 voorverwarmde kommen of borden. Bestrooi tot slot met de Parmezaanse kaas. Geef er een glas stevige, rode wijn bij zoals een Chianti classico.

**Wijnadvies: Chianti Classico Casa Emma, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**