

“Food for Thought” dinsdag 7 februari 2012

Locatie: keukentafel Hansink & De Looper

Recept: Verse pasta met olijven en kappertjes

Tussengerecht voor 8 personen

2 eetlepels olijfolie
2 tenen knoflook, in plakjes
2 theelepels tomatenpuree
1 blik tomatenblokjes (400 gram)
250 gram spaghetti of linguine
12 ontpitte groene olijven, gehalveerd
2 eetlepels kappertjes
Handvol fijngesneden peterselie
Zout en peper

Bereiding:

Verhit de olie in een koekenpan en bak de knoflook 2 minuten zachtjes, zonder te kleuren.
Bak de tomatenpuree 1 minuut mee. Voeg de tomatenblokjes, wat zout en versgemalen peper toe.
Breng aan de kook en laat de tomatensaus dan nog 15 minuten op laag vuur inkoken.
Kook intussen de pasta beetgaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet de pasta af.
Roer de olijven, kappertjes en peterselie door de tomatensaus en warm 1 minuut mee.
Schep de pasta om met de saus en verdeel het gerecht over voorverwarmde borden.

Eet smakelijk, Margreet & Anne