



Thermomix Pasta alla puttanesca

Ingrediënten

- 1 teentje knoflook
- 100 gr zwarte of groene ontpitte olijven
- 30 gr ansjovisfilet
- 25 gr olijfolie
- 400 gr tomaten in blokjes (vers of blik)
- 50 gr kappertjes

www.alleskunner.be



Instructies

- 1 teentje knoflook, 100 g olijven en 30 g ansjovisfilet aan de mengbeker toevoegen **4 seconden/snelheid 5**
- Alles naar beneden spatelen, olijfolie toevoegen **3 minuten/varoma/ snelheid 1**
- 50 g kappertjes en 400 g tomaten in blokjes toevoegen
- **10 minuten/ 100 graden/linksomdraai / snelheid 1**
- Indien nodig afkruiden met peper, zout en beetje chilipoeder
- Serveer met pasta naar keuze (spaghetti, penne ...)
- De saus kan ook gebruikt worden om een Bruschetta Alla Puttanesca te maken
- Snij een stokbrood diagonaal of een ciabatta brood in plakken van ongeveer een cm
- Smeer de saus op de plakken
- Voeg indien gewenst kaas toe
- Bak even af in de oven

Tip: Groene olijven zijn bitterder dan zwarte olijven omdat ze minder rijp zijn