



Spaghetti alla puttanesca

van Robert Snijkers, Product & Sales Specialist Implants

Dit hebt u nodig

voor 4 personen

1 rode ui,
in halve ringen gesneden
3 teentjes look,
fijngesnipperd
1 verse chilipeper,
fijngesnipperd
1 blikje ansjovis
180 g zwarte (ontpitte)
olijven, grof gehakt
2 el kappertjes
320 g spaghetti
1 blik kerstomaten
1 blik tomatenblokjes
1 tl gedroogde peterselie
Kaneelpoeder
Parmezaanse kaas
BeMedico-olijfolie

Zo maakt u het

op 25 minuten

1. Zet een grote pan op het vuur en giet er een beetje BeMedico-olijfolie in. Is de olie warm? Bak dan de ansjovis tot die een beetje uit elkaar valt.
2. Voeg de ui en chilipeper toe, en laat meebakken. Voeg daarna ook de look toe.
3. Voeg de olijven, kappertjes, gedroogde peterselie en een snufje kaneelpoeder toe.
4. Kook de pasta volgens de richtlijnen op de verpakking.
5. Voeg de twee blikken tomaten toe aan uw pan. Laat de saus pruttelen op een laag vuur. Roer af en toe.
6. Giet uw pasta af en voeg toe aan uw saus.
7. Werk af met een beetje Parmezaanse kaas. Smakelijk!



“Met deze pasta overtuigt u iedereen!”

— Robert