



*Elvea, een feest uit Italië*

## Inktvis in pittige tomatensaus



### Ingredienten voor 4 Personen

|             |                   |
|-------------|-------------------|
| 4           | gezouten ansjovis |
| 3           | chilipepers       |
| 6 eetlepels | olijfolie         |
|             | peper             |
|             | zout              |
| 400 g       | pijlinktvisjes    |
| sneetjes    | ciabatta          |
| handvol     | verse peterselie  |
| 2           | lente-uitjes      |

### Bereiding

Snipper de chilipepers en hak de ansjovisfilets.

Zet ze aan in een beetje olijfolie. Voeg er de tomatenblokjes bij en laat 15 minuten sudderen.

Kruid met peper en zout.

Reinig ondertussen de inktvisjes en snijd ze in ringen. Voeg deze bij de saus en gaar in 5 minuten.

Snipper de peterselie en lente-uitjes en doe ze bij de saus.

Rooster het brood en serveer.

Uit "italia al pomodoro" : Recepten - Harry Belmans , Foto's - Heikki Verdurme

