Elvea, een feest uit Italië

Zeebaars puttanesca

Ingredienten voor 4 Personen

1 blik	ELVEA tomatenblokjes cubetti puttanesca
1	rode ajuin
2 teentjes	knoflook
eetlepels	olijfolie
handvol	verse basilicum
	peper
	zout
4	zeebaarsfilets
400 g	spaghetti
50 g	boter
handvol	platte peterselie
70 g	parmezaanschaafsels

Bereiding

Snipper de rode ui en de knoflook en zet aan in een beetje olijfolie.
Voeg er de tomatenblokjes en de gesnipperde basilicum aan toe.
Kruid met peper en zout en laat 15 minuten pruttelen op een een zacht vuurtje.
Bak de zeebaars krokant op de velkant en kruid met peper en zout.
Kook ondertussen de spaghetti al dente.
Giet af en roer de boter onder de spaghetti.
Kruid met peper en zout en werk af met gehakte peterselie.
Serveer met de zeebaars en puttanescasaus.
Schaaf een beetje kaas over de pasta.

Uit “ italia al pomodoro” : Recepten - Harry Belmans , Foto’s - Heikki Verdurme