



Elvea, een feest uit Italië

Snelle pasta uit de voorraadkast



Ingredienten voor 4 Personen

1 potje	gezouten ansjovis
1 bowl	chilipeper
3 eetlepels	ELVEA Dubbel tomatenconcentraat
1 bowl	kappertjes
2 blikken	sardienen op olie
1 potje	antipasti
1	ui
0,50	courgettes
0,50	aubergines
	Parmezaanse kaas
400 g	penne
1 teentje	look
0,50	citroen
1 bussel	verse basilicum
	peper
	zout

Bereiding

1. Kook de pasta al dente.
2. Stoof de ui en de in blokjes gesneden courgette en aubergine aan in olijfolie.
3. Voeg de fijngesneden look en ansjovis toe en bak tot de ansjovis gesmolten is.
4. Voeg nu de kappertjes, pepers, de blikjes sardienen met de olie, de tomatenpuree en de antipasti toe.
5. Laat alles goed opwarmen.
6. Voeg het sap van de citroen en de basilicumblaadjes toe en laat nog 2 min pruttelen.
7. Voeg de pasta bij de saus en werk af met Parmezaanschilders.

