



Elvea, een feest uit Italië

Snelle pasta uit de voorraadkast



Ingrediënten 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	ajuin
0,50	courgettes
0,50	aubergines
	Parmezaanse kaas
400 g	penne
1 teentje	look
0,50	citroen
1 bussel	verse basilicum
	peper
	zout

Bereiding

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

