



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

- 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.

