



*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.

