



## SUPER LEKKERE PASTA ALLA PUTTANESCA

### NODIG (4 à 5 PERS):

500 gram penne  
1 rode ui, gesnipperd  
2 tenen knoflook, geperst  
1 el kappertjes  
1 blikje ansjovis (30 gram)  
snuf gemalen gedroogde rode peper  
1 scheutje rode wijn  
2 blikken tomatenblokjes  
1 blikje tonijn, uitgelekt  
100 gram zwarte olijven zonder pit  
verse peterselie  
olijfolie  
peper en zout naar smaak

### DOEN:

1. Kook de penne volgens de verpakking met een scheutje olijfolie. Zet een pan op met een scheut olijfolie, fruit de gesnipperde ui met een snufje gemalen gedroogde rode peper.
2. Voeg achtereenvolgens de ansjovis, knoflook en kappertjes toe. Als de ansjovis is gesmolten, blus je met de rode wijn. Doe de blikken tomatenblokjes erbij, de tonijn en de zwarte olijven. Breng op smaak met peper en zout. Laat even sudderen op zacht vuur.
3. Laat de penne uitlekken en doe de saus in de pan en meng voorzichtig. Schep de pasta op de borden en garneer met verse peterselie en een lekkere frisse rucola salade.

Smakelijk eten!



[WWW.BONAPETIT.NU](http://WWW.BONAPETIT.NU)