



TAGLIATELLE MET TONIYN, VENKEL EN PANGRATTATO

500 gram (verse) tagliatelle
2 blikken tonijn op olie
2 tenen knoflook
gemalen gedroogde rode
chilipeper
5 zongedroogde tomaten
1 venkel
sap van 1 citroen
1 blikje ansjovis
3 sneetjes (oud) brood
verse basilicum
klontje (room)boter
peper en zout naar smaak

DOEN

1. Laat tonijn uitlekken in vergiet en vang de olie op. Maak de venkel schoon en snijd in hele dunne plakjes. Snijd de zongedroogde tomaatjes fijn.
2. Doe de olie van de tonijn in een pan samen met venkel en geperste knoflook. Bak totdat de venkel van kleur veranderd. Voeg een snufje chilipeper en de zongedroogde tomaten toe. laat op zacht vuur staan. Kook ondertussen de pasta volgens de verpakking.
3. Doe oud brood met ansjovis (+ olie) en 3 takjes verse basilicum in de keukenmachine en hak fijn. Bak het broodkruim bruin in roomboter.
4. Voeg citroensap en tonijn toe aan de saus. Giet de pasta af, vang wat kookvocht op. Doe dit bij de pasta met een scheutje olijfolie. De saus kan er nu bij. Rangschik de pasta op borden, verdeel de pangrattato, garneer met verse basilicum. Serveer met een salade.

Smullen maar.....

LEKKER EN
ZO KLAAR!



WWW.BONAPETIT.NU