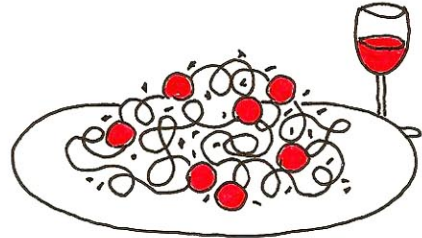


Linguine met kerstomaatjes & gremolata (4 pers.)

Bereiden: 20 minuten

Nodig:

- 500 g linguine* (of spaghetti/tagliatelle)
- 250 g kerstomaatjes
- 1 smal blikje ansjovis
- 1 bosje platte peterselie
- rasp van 1 citroen
- 2 flinke knoflooktenen
- 1 rode peper



Doen:

Kook water + zout voor de pasta.

Snij de ansjovis in stukjes en doe met een scheutje van de olie uit het blikje in een hapjespan/braadpan. Hak de rode peper (zonder zaadjes) fijn en doe bij de ansjovis. Verwarm al roerend tot de ansjovis uit elkaar valt. Haal van het vuur.

De ansjovis valt uit elkaar en vind je niet meer terug

TIP!



Maar geeft lekker veel smaak!!

Gremolata: hak de peterselie en knoflook heel fijn. Rasp de schil van de citroen. Meng door elkaar en zet apart.

Alleen het geel raspen van de citroen

TIP!

Kook de pasta al dente (kijk op het pak voor een tijdsindicatie, maar proef vooral!)

Halveer de kerstomaatjes, doe ze bij de ansjovis en warm even mee zodat ze ook iets zachter worden. Giet de pasta af en doe bij het tomaat-ansjovismengsel (juist! Daarom moest dat in zo'n grote pan! 😊). Strooi de gremolata erover en schep alles goed door elkaar.



het wit is bitter!

Serveren: op warme borden & meteen eten!

Gremolata??

= een fris mengsel van fijngehakte peterselie, knoflook & citroenrasp dat pas op het laatst wordt toegevoegd. Bekend van de ossobucco!

 Linguine is een soort platte spaghetti

