

Beste kookvrienden,

Met zo'n prachtwee heb ik niet meteen zin om lang in je keuken te zitten kokkerellen.

Ik moest meteen denken aan een recept van Nigella Lawson die een heerlijk origineel pastagerechtje heeft uitgewerkt. Ik heb het receptje wat naar mijn hand gezet daar ik niet alle voorgeschreven ingrediënten in huis had.

Ingrediënten voor 2 personen:

- Zout voor pastakookwater naar smaak
- 160gr fusilli lunghi of andere pasta naar keuze
- 100gr cherrytomaatjes
- 4 ansjovisfilets
- 10 gr gedroogde sultana rozijntjes
- 1 teentje knoflook
- 1 eetlepel kappertjes
- 25 gr. geblancheerde amandelen (ik heb pijnboompitten gebruikt)
- 20ml extra vierge olijfolie
- Een handvol basilicum blaadjes

Bereiding:

- Breng een grote pan water aan de kook en doe er dan pas zout in. Strooi de pasta erin en kook die volgens de aanwijzing van de verpakking.
- Maak, terwijl de pasta kookt, de saus door alle ingrediënten behalve de basilicum in een cutter of blender te doen. Druk een paar keer op de "pulse" knop tot je een grove saus hebt.
- Schep vlak voor het afgieten van de pasta een kop kookwater uit de pan en giet één eetlepel daarvan bij de saus en druk nadien nog een paar keer op de "pulse" knop.
- Doe de uitgelekte pasta opnieuw in de pan. Giet de saus erover, hussel goed (doe er nog wat pastakookwater door als dat nodig blijkt) en strooi de basilicumblaadjes over.

Dien op en laat het u heerlijk smaken.

Jullie hobbykok

Thierry

Vragen of reacties mailen naar: thierry.dewallef@skynet.be

