



Mediterrane penne met ansjovis, courgette en gremolata

2 PERSONEN

🕒 25 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🌈 ½ blik ansjovisfilets in olie
- 🌈 2 el (houdbare) melk
- 🌈 1 courgette
- 🌈 2 tenen knoflook
- 🌈 3 el (olijf)olie
- 🌈 400 ml gepelde tomaten in blik
- 🌈 150 g penne
- 🌈 10 g verse platte peterselie
- 🌈 ½ citroen
- 🌈 120 g Kalamata-olijven zonder pit

MATERIAAL: hapjespan

ZO MAAK JE HET:

1. Laat ansjovis uitlekken en laat 5 minuten weken in de melk.
2. Snijd de courgette in de lengte in kwarten.
3. Verwijder de zaadlijsten en snijd het vruchtvlees in stukken van 4 cm.
4. Snijd de knoflook fijn.
5. Verhit 1 el olie in een hapjespan en bak de courgette 5 minuten op hoog vuur.
6. Neem uit de pan en leg op een bord.
7. Laat de ansjovis uitlekken.
8. Verhit in dezelfde hapjespan 1 el olie en fruit de ansjovis en ¾ van de knoflook 2 minuten op laag vuur.
9. Voeg de gepelde tomaten toe en laat 10 minuten op middelhoog vuur zachtjes koken.
10. Breng deze saus op smaak met peper en eventueel zout.
11. Kook ondertussen de pasta in ruim water met een beetje zout in 10 minuten gaar.
12. Giet af.
13. Snijd ondertussen voor de gremolata de peterselie heel fijn.
14. Rasp de gele schil van de citroen en meng met de peterselie, de rest van de knoflook en de rest van de olie.
15. Breng op smaak met peper en eventueel zout.
16. Neem de tomatensaus van het vuur en schep de pasta en de olijven erdoor.
17. Verdeel over de borden en verdeel de courgette erover.
18. Garneer met de gremolata.

BRON: ah.nl

