Pasta Putanesca

Een klassieker uit de Italiaanse keuken, de 'pasta van de hoertjes', dus lekker pittig met rode peper, ansjovis, olijven, peper, knoflook en kappertjes.

Ingrediënten

- 400 gram spaghetti
- 50 ml olijfolie, extra vergine
- 2 eetlepels kappertjes
- 100 gram zwarte olijven zonder pit, fijngesneden
- 1 rode peper, fijngesneden
- 100 gram cherry tomaten, in vieren gesneden
- 2 eetlepels platte peterselie, fijn gesneden
- 12 ansjovisfilets
- 1 citroen in vier parten

Bereiding

- Kook de pasta in ruim kokend water met zout 'al dente'.
- Maak in de tussentijd de saus: doe een eetlepel olijfolie in een grote pan en voeg de ansjovis toe. Roer op matig hoog vuur de ansjovis tot hele kleine stukjes in de olie.
- Voeg dan de rest van de olijfolie toe samen met de kappertjes, rode peper, olijven en peterselie. Laat op zacht vuur gedurende twee minuten de smaken intrekken.
- Haal de pasta van het vuur en giet af. Houdt een paar eetlepels kookvocht apart.
- Doe de pasta bij de pan met de saus en roer goed door. Voeg eventueel nog wat van het kookvocht toe als de saus zich niet mooi over de pasta verdeeld.
- Verdeel de pasta over vier borden en knijp er per bord een kwart citroen over uit. Serveer direct.

Wijn-spijs: Cantine Due Palme Negroamaro del Salento Domiziano
De saus is pittig, krachtig en uitgesproken van smaak. De wijn is ook vol en stevig met zoet, zwart fruit. Dat aantrekkelijke zoetje in de wijn pakt de peper heel mooi op en verzacht die. De power van de wijn komt overeen met die van het gerecht. De versgeperste citroen over de pasta hout het geheel spannend en fris.