

inköpslistan.se

Av: Anders Ulvenstam

4 port

Fisk, Huvudrätt, Budget, Lättlagat, Pasta

SPAGHETTI PUTANESCA

Ingredienser

50 g parmesan *(riven)*
1 filé ansjovis
(alt Sardeller, hel burk)
smör *(rejäl klick)*
4 msk olivolja
3 klyftor vitlök
1 st chili, röd
2 burkar tomater, hela
5 msk kapris
1/2 burk oliver, svarta *(kalamata)*
500 g spaghetti

Gör så här

Bryn smöret i en kastrull en djup stekpanna. Smält anjovis- eller sardellfiléerna, ej för hög värme. När de lösts upp, häll på rejält med olivolja och fräs vitlök och chili, bägge finhackade. Obs bränn ej vitlöken. Häll på tomaterna, kapris och oliver, låt puttra en stund. Söndra tomatera lite med en gaffel. Häll allting över spaghetti när dessa är klara. Servera med vitt bröd, riven parmesan och kanske ett glas rött vin.