

Spaghetti Puttanesca

4 personer

Ingredienser

500 g spaghetti
½-1 bundt persille
2 fed hvidløg
4 spsk. udstenede sorte oliven
3-4 saltede ansjosfileter
2 spsk. kapers
1 dåse hakkede tomater med basilikum

Olivenolie

Salt

Evt. tørrede chiliflager

Fremgangsmåde

1. Sæt en gryde vand over til pastaen. Salt vandet, så det er lige så salt som tårer.
2. Skyl persillen, hak den fint, og sæt den til side. Pil hvidløget, og hak det fint.
3. Dræn olivenene, og hak dem groft. Dræn ansjoserne for olie. Skyl kapersene for salt, og hak dem groft.
4. Vælg en stor pande (evt. en sauterpande, hvis du har det) til at lave saucen, da pastaen skal vendes i den. Sæt panden på middel varme, tilsæt 4-6 spsk. olivenolie, hvidløget og ansjosfileterne. Steg det hele, uden at hvidløget tager farve, 2-3 min.
5. Kom kapers, oliven og evt. lidt chili på panden. Steg kapers og oliven 1-2 min., så alle smagene trækker ud i olivenolien.
6. Hæld tomaterne på panden, og rør rundt. Lad saucen simre videre.
7. Kog pastaen til den er 'al dente', dvs. den stadig har lidt bid. Saucen må gerne tykne, mens pastaen koger.
8. Smag på saucen, og krydr med salt, hvis den har brug for det.
9. Når pastaen er *næsten* færdig, løftes den op af gryden, og kommes i saucen (det gør ikke noget, hvis der hænger lidt vand ved).
10. Vend pastaen i saucen, så pastaen bliver dækket. Hvis saucen er meget tyk, kan du tilføje lidt kogevand fra pastaen.

Servering

Drys persillen over retten, og vend en sidste gang. Server spaghetti puttanesca i dybe tallerkener.

