

Pasta a la Jamie Oliver

Ingrediënten:

Voor 2 personen:

150 gram ongekookte volkoren pasta (in mijn geval fussili)
1 potje kappertjes
500 gram rijpe cherrytomaatjes, gehalveerd
2 blikjes tonijnstukjes in water
1 eetlepel gedroogde oregano
olijfolie
peper en zout naar smaak.

Bereidingswijze:

1. Laat de kappertjes en tonijn uitlekken
2. Kook de pasta volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Verhit in een koekenpan beetje olijfolie en bak hierin de kappertjes een minuut of 5 en zet ze daarna weg in een schaalje. (eventueel met wat folie, zo blijven ze warm)
4. Doe de gehalveerde cherrytomaatjes in de koekenpan waar de kappertjes in gebakken zijn. Strooi de oregano erover en peper en zout.
5. Doe de tonijn bij de tomaatjes in de pan, samen met wat vocht van de pasta.
6. Laat de saus pruttelen tot de pasta gaar is.
7. Giet de pasta af en hussel door de saus. Doe dan de kappertjes er door heen.
8. Schep op het bord, besprenkel met wat extra vergine olijfolie
9. Garneer met nog een beetje oregano.



Buon Appetito