



ingrediënten (voor 4 personen)

- 250 gram spiraal-pasta
- 50 gram zwarte olijven
- 1 eetlepel kappertjes
- 10 ansjovis filets (laat uitlekken)
- 1 blikje tonijn op water
- 4 gedroogde tomaten
- 2 eetlepels basilicum (grof hakken)
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel citroensap
- zout en peper.

Bereiden

Kook de pasta volgens de gebruiksaanwijzing. Giet hem daarna goed af en spoel goed af. Verdeel de olijven, kappertjes en ansjovis, tonijn en de gedroogde tomaatjes over de pasta. Besprekel met olijfolie en citroensap en breng het geheel op smaak met zout en peper. Verdeel daarna over vier mooie diepe borden of schalen. Garneer met olijven. Variatie tip : Leg er hier en daar een halve kersen tomaat op. Serveer hierbij een ciabatta broodje met olijfolie.