



# Spaghetti met sardientjes



## **Bereidingstijd**

30 min tot 1u



## **Moeilijkheidsgraad**

Eenvoudig



## Ingrediënten

500 gram spaghetti (volkoren, Soubry)  
2 blikken sardientje (gegrild, in olijfolie met oregano, uitgelekt, Imperial)  
250 gram kerstomaten (gehalveerd)  
2 eetlepels kappertjes  
100 gram olijven (ontpit, in ringetjes gesneden)  
peper en zout  
takje bladpeterselie

## Bereidingswijze

- 1.** Kook de spaghetti volgens de instructies op de verpakking.
- 2.** Verhit de olie in een pan en stoof hierin de tomaatjes. Voeg de kappertjes en de olijven toe. Laat 5 minuutjes sudderen.
- 3.** Snij de sardientjes in grote stukken en voeg op het laatste moment toe aan de saus.
- 4.** Kruid met peper en zout.
- 5.** Meng de saus voorzichtig onder de spaghetti.
- 6.** Werk af met peterselie.
- 7.** Serveer onmiddellijk.