



Zilver pasta met kruiden, broodkruim en kappertjes



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

400 gram linguine
zout
olijfolie
3 ansjovisfilets (uit blik)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
4 plakjes stokbroden (verkruid)
1 snufje pili pili
1 kopje kikkererwten (uitgelekt)
1 bundel rucola (fijngesneden)
2 takjes munt (fijngesneden)
2 lente-uitjes (fijngesneden)
2 takjes peterselie (fijngesneden)
1 potje reuzenkappertje
citroenschil (geraspt, van 1 citroen)

Bereidingswijze

- 1.** Kook de linguine in gezouten water, zoals aangegeven op de verpakking.
- 2.** Giet in een braadpan een flinke scheut olijfolie (zeker 1 dl). Fruit hierin, op een matig vuur, de ansjovis en de knoflook. Voeg het broodkruim en het pilipili toe en laat even aanbakken.
- 3.** Voeg de kikkererwten toe.
- 4.** Giet de linguine af en roer door het broodkruimmengsel in de pan.
- 5.** Voeg dan de fijngesneden kruiden toe en meng opnieuw.
- 6.** Werk af met kappertjes en citroenschil.