

DINNERLY



Pittige tagliatelle alla puttanesca met gerookte makreel en olijven



ca. 25min



2 personen

Tagliatelle alla puttanesca is een pasta met ingrediënten die veel gebruikt worden in de Zuid-Italiaanse keuken: tomaten, olijven, knoflook. Maar Dinnerly zou Dinnerly niet zijn als we niet op zoek zouden gaan naar verrassende smaakcombinaties. Waar de Italianen dit gerecht vaak met ansjovis bereiden, kiezen wij voor de uitgesproken smaak en zachte textuur van gerookte makreel. Buon appetito!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 200g tagliatelle¹
- 1 zakje zwarte olijven
- 1 blikje tomatenpuree
- 1 zakje chilivlokken
- 1x gerookte makreel⁴
- 3 tomaten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), vis (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 906kcal, vet 47.8g, koolhydraten 90.0g, eiwit 26.8g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng ruim gezouten water voor de **pasta** aan de kook in een middelgrote kookpan. Pel 2 tenen knoflook en snij fijn. Halveer de **olijven**. Doe de **tomatenpuree**, $\frac{1}{4}$ van de **chilivlokken** (of meer naar smaak), de knoflook en een flinke snuf zout in een grote koekenpan met 3el olijfolie en fruit ca. 5min op laag vuur. Roer regelmatig om.



2. Pasta koken

Doe de **pasta** in het kokende water en kook in 6-8min al dente. Schep **100ml pastawater** uit de pan en zet apart. Laat de **pasta** uitlekken in een vergiet.



3. Vis bakken

Verwijder met een scherp mes het **vel van de makreel** en snij hem in stukken van ca. 2cm. Verwijder zichtbare graten. Doe de **olijven** en $\frac{2}{3}$ van de **vis** in de koekenpan en bak ca. 2min mee tot het geurt.



4. Saus koken

Snij 2 **tomaten** grof en doe met **75ml pastawater** en 1tl honing in de koekenpan. Breng de **saus** aan de kook en laat 2-3min pruttelen tot hij iets dikker wordt.



5. Afmaken en serveren

Snij de resterende **tomaat** in partjes van ca. 1cm breed en verwarm ongeveer 1min in de **saus**. Voeg de **pasta** toe en schep gelijkmatig om. Breng op smaak met zout en peper. Schep op borden en garneer de **pasta** met de **rest van de makreel**.



6. Een authentieke upgrade?

Een traditionele puttanesca-saus bevat vaak kappertjes en ansjovis. Niet iedereen is fan van de uitgesproken smaken van deze ingrediënten, maar mocht je er van houden dan raden we je om 1el kappertjes en 1el ansjovis toe te voegen aan de koekenpan in stap 1. Pureer lichtjes met een houten kooklepel om nog meer umami vrij te maken.