

SPAGHETTI PUTTANESCA MET KABELJAUW

INGREDIËNTEN

Spaghetti (Smiling Cook)

Puttanesca saus (Smiling Cook)

Kabeljauw

Verse olijvenmix zwart/groen

Kapperappeltjes

Ansjovis

Parmezaan

Peterselie



BEREIDING

Laat de Spaghetti een dag van tevoren ontdooien in de koeling.

Snijd de kabeljauw in gelijke stukken en gaar kort in de oven.

Snijd de olijven grof en halveer de kapperappeltjes.

Meng de Spaghetti koud met de Puttanesca saus.

Meng daarna de olijven, ansjovis en een deel van de kapperappeltjes door de pasta.

Verdeel het geheel in een ovenschaal of maaltijdschaal.

Verdeel de kabeljauw gelijkmatig over de pasta.

Top af met Parmezaan, resterende kapperappeltjes en fijn gesneden peterselie.