

# Recept!

## Tagliatelle met arrabiatasaus

### Ingrediënten

4 eetlepels extra vierge olijfolie  
4 ansjovisfilets, heel fijngesneden  
4 teentjes knoflook, gesnipperd  
1 verse rode peper, ingeprikt  
1 blik tomatenblokjes  
300 g tagliatelle

Serveren met een ½ roergebakken spitskool (in reepjes) en paksoi (in stukken)

### Bereiding

Verwarm de olijfolie en laat de ansjovis en knoflook hierin zachtjes smelten zonder bruin te worden. Voeg de pepertjes en tomatenblokjes toe en laat de saus circa 5 minuten pruttelen tot ze wat dikker is. Proef of je er zout bij wilt.

Kook intussen de tagliatelle volgens de aanwijzingen op de verpakking beetgaar.

Roerbak de spitskool en paksoi in wat olie.

Neem eventueel het pepertje uit de saus en schep de saus door de pasta. Serveren met de groente.

Houd je van pittig, dan snijd je de rode peper in ringen en uiteraard haal je die niet meer uit de saus.

### Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: Uit het blad boodschappen  
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische  
Boerderijwinkel