

A top-down view of a white bowl filled with farfalle pasta in a red sauce, topped with olives, capers, and fresh basil. The bowl is surrounded by other ingredients like a plate of olives and capers, and another plate with more pasta and basil. A silver fork is visible to the right of the bowl.

LINZEN PUTTANESCA

Vorbereidingstijd: 10 minuten | Totale tijd: 25 minuten | Porties: 10

Ingrediënten:

- 1 kg droge farfalle pasta
- 2 el extra vierge olijfolie
- 150 g rode ui, gesnipperd
- 60 g knoflook, fijngehakt
- 120 g ansjovisfilets, fijngehakt
- 1 el chilivlokken
- 2 l geplette tomaten uit blik
- 500 g hele rode linzen, ongekoekt
- 1,5 l groentebouillon
- 30 g kappertjes
- 300 g kalamata-olijven, ontpit en gehalveerd
- 30 g verse basilicumblaadjes, chiffonade
- peper en zout

Instructies:

1. Kook de pasta in licht gezouten water in een middelgrote pan volgens de instructies op de verpakking. Laat goed uitlekken en zet aan de kant.
2. Terwijl de pasta kookt, zet een grote braadpan op een middelhoog tot hoog vuur. Bak de ui en knoflook in olie tot de geur vrij begint te komen. Voeg dan de ansjovis en chilivlokken toe en laat ongeveer 2 minuten bakken, tot de chili aromatisch wordt.
3. Voeg de tomaten, linzen, bouillon, kappertjes en olijven toe. Breng de saus aan de kook, verlaag dan de temperatuur en laat nog 17 minuten sudderen. Voeg extra bouillon toe als de saus te dik wordt. Breng op smaak met peper en zout indien nodig.
4. Doe de saus bij de uitgelekte pasta en garneer met verse basilicum.