



## Pasta met zwarte-olijvenpuree

Uit het boek: De smaken van Italië

Auteur: Claudia Roden

ISBN: 9789059565470

Uitgeverij: Fontaine

### PASTA MET ZWARTE-OLIJVENPUREE

[pasta alle olive nere]

Ik ben dol op deze pasta. Omdat olijvenpuree vrij sterk van smaak is, kunt u dit gerecht het beste in kleine porties als voorgerecht serveren. Gebruik alleen geurige ontpitte olijven bijvoorbeeld de Italiaanse gaetas of de Griekse kalamata's (die in sommige supermarkten al ontpit te koop zijn).

VOOR 4-6 PERSONEN

150 g ontpitte zwarte olijven • 3 ansjovisfilets op olie, fijngehakt  
2 eetl. kappertjes, op pekel, uitgelekt • 2 tenen knoflook, fijngehakt  
2-3 eetl. rum (naar keuze) • 5 eetl. extra vergine olijfolie  
400 g spaghetti of tagliatelle • zout

Pureer alle ingrediënten voor de olijvenpuree kort tot een grove puree; maal ze niet glad. Kook de spaghetti of tagliatelle in kokend water met zout beetgaar, giet ze af en meng de olijvenpuree erdoor.

CROSTINI MET ZWARTE-OLIJVENPUREE zijn een heerlijk hapje vooraf. Snijd 1 middeldik Frans stokbrood schuin in sneetjes. Leg ze naast elkaar op een bakplaat en rooster ze in de tot 190 °C verhitte oven lichtbruin. Bestrijk ze met extra vergine olijfolie en besmeer ze met de olijvenpuree.