

N° 10

ANSJOS Spaghetti

med rødpeber & kapers

En meget delikat mættende starter.

Ingredienser:

4 personer

3-4 gode, store røde pebre

3-4 fed hvidløg

Olivenolie

ca 40 gr Ansjos creme m. kapers

2 små tørrede, røde chilier

2-3 spk. rasp

2-3 spk. persille

400 gram spaghetti

salt

peber

Sådan gør du:

Fjern frøstol og stilk fra peberfrugterne og skær dem i tynde strimler. Hak hvidløget, varm olivenolien op i en pande og sauter hvidløget (uden at brune det).

Tilsæt peberstrimlerne sammen med et drys salt og steg dem ved svag varme til de er bløde og snaskede.

Hak chili meget fint og bland det med ansjos cremen.

Tag de røde peberfrugter af varmen og rør kapers-ansjos-chilipastaen i.

Kog spaghettien al dente i rigeligt vand med masser af salt.

Hæld vandet fra, varm den røde peberblanding op igen og vend spaghettien i sammen med rasp og hakket persille. salt og peber – og hold fingrene fra parmesanen, den har ikke noget at gøre i dette selskab.