



Pasta met gekaramelliseerde ui en olijven



Bereidingstijd

> 1h



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1 kilogram uien
100 gram boter
peper en zout
1 blik ansjovis (op olie, uitgelekt en fijngesneden)
1 blik zwarte olijven (ontpit)
1 spaanse peper (ontpit en fijngesneden)
1 eetlepel rodewijnazijn
400 gram pasta (kort, bv penne)
olijfolie
1 stuk parmezaan (geraspt)
bladpeterselie (vers, of salie)

Bereidingswijze

- 1.** Schil de uien en snij ze in ringen.
- 2.** Smelt de boter in een grote braadpan en voeg de uiringen toe. Breng op smaak met peper en zout. Laat zachtjes garen en karamelliseren, gedurende ± 30 à 45 minuten. Roer af en toe. Voeg de ansjovis, de in ringen gesneden olijven en de Spaanse peper toe. Werk op het laatst af met de rodewijnazijn.
- 3.** Kook de pasta gaar en giet af. Meng met het uienmengsel. Werk af met de Parmezaanse kaas en bladpeterselie.