



pasta con le sarde (met sardientjes)



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
2 kopjes panko
1 venkel (fijngesneden)
2 teentjes knoflook (fijngesneden)
1 handvol rozijnen
1 blik sardines (uitgelekt)
400 gram pasta
1 citroen (gerasppte schil)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Verhit een scheut olijfolie in een braadpan. Bak hierin de panko tot hij goudbruin kleurt. Schep uit de pan en hou apart. Bak in dezelfde pan de venkel in flink wat olijfolie. Zodra die begint te kleuren, voeg je de knoflook en de rozijnen toe. Breng goed op smaak met peper en zout. Voeg de sardines toe en haal van het vuur.
- 2.** Kook de pasta in lichtgezouten water en giet af. Meng met de venkel, rozijnen en sardines. Werk af met de panko en de geraspte citroenschil.