

Pasta met tuinbonen, kersttomaat en ansjovis



INGREDIËNTEN

250 gram Tuinbonen, vers
gedopt
400 gram Penne of fusilli
pasta
100 ml Olijfolie
2 Lente-/bosui, in
ringetjes

2 tenen Knoflook, fijn
geperst
6 Ansjovisfilets,
fijngenhakt
1 tl Citroenrasp
200 gram cherry-
/kersttomaatjes, gehalveerd
1 el verse tijm, gehakt

INSTRUCTIES

1. Wel de gedroogde
tuinbonen 10-12 uur.
Kook verse tuinbonen een
paar minuten, giet af en
spoel koud af.
2. Kook de pasta beetgaar
3. Fruit knoflook, bosui,
ansjovis en citroenrasp in
3 el olijfolie. Schep rest
van de olie, tomaten en
helft van de tijm erdoor
en bak 3-4 min
4. Schep de pasta en
tuinbonen er luchtig
door. Bestrooi de pasta
met de rest tijm

