RECEPT

Fettuccine met sardines, prei en kappertjes

3 personen · 35 minuten



Recept van La Perle des Dieux. Fotografie: Emeline Boileau.

Dunne linten boterzachte prei draaien mee om je vork met de fettuccine. Een scheut pastawater bindt de geurige olie uit het blik tot een glanzende saus met zeewier en kappertjes.

Ingrediënten voor 3 personen

- 2 blikken sardines met biologisch zeewier en kappertjes van La Perle des Dieux
- 1 pak wakame-fettuccine van Le Ruyet
- 1 middelgrote prei of 2 kleine
- 15 g lichtgezouten boter
- enkele kapperappeltjes
- zout voor het kookwater

Bereiding

1. Verwijder het worteluiteinde en het donkergroene blad van de prei. Was de prei tussen de lagen, halveer hem overdwars en snijd in de lengte in fijne reepjes. Stoof 15–20 minuten met de boter en het deksel op de pan op laag vuur.
2. Kook de fettuccine in gezouten water en giet één minuut vóór de tijd op de verpakking af. Bewaar een flinke mok kookwater.
3. Verwarm de sardines met de olie, het zeewier, de kappertjes en de prei één minuut in een ruime pan. Voeg de pasta en een scheut kookwater toe. Schep nog 1–2 minuten voorzichtig om tot de saus aan de linten hecht. Verdeel over de borden en werk af met kapperappeltjes.

Verkrijgbaar bij Volendammer Vishandel Mop: La Perle des Dieux - Sardines met zeewier en kappertjes