



LINGUINE PUTTANESCA MET HALLOUMITOPPING

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië (Fusion)

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 30 minuten

Ingrediënten pasta:

- 350 gram linguine
- 4 el extra vergine olijfolie
- 4 tenen knoflook, fijngehakt
- 6 ansjovisfilets, fijngesneden
- 2 ansjovisfilets, over de lengte gehalveerd, ter garnering
- 1 tl chilivlokken (of naar smaak)
- 400 gram gepelde tomaten uit blik
- 100 gram zwarte olijven zonder pit, grof gehakt (bij voorkeur Gaeta-olijven)
- 2 el kappertjes, afgespoeld en uitgelekt
- gemalen zeezout
- versgemalen zwarte peper
- verse peterselie, fijngehakt, voor garnering

Ingrediënten topping:

- 3 el granola
- ½ tl snuifje knoflookpgranulaat
- ½ tl chilivlokken
- 200 gram halloumi, in hele kleine blokjes gesneden
- verse basilicum of oregano

Bereiding:

- Breng een grote pan gezouten water aan de kook en kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking tot al dente.
- Giet af, maar bewaar een kopje van het kookwater.
- Verhit de olijfolie in een grote koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook, ansjovis en chilivlokken toe. Bak kort tot de knoflook goudgeel is en de ansjovis in de olie oplost.
- Voeg de gepelde tomaten toe en laat 8 minuten zachtjes sudderen. Roer af en toe zodat de saus iets indikt.
- Voeg de gehakte olijven en kappertjes toe. Laat nog 3–5 minuten meekoken.
- Proef en breng eventueel op smaak met een klein beetje zeezout (de ansjovis en kappertjes zijn al zout) en versgemalen zwarte peper.
- Bak ondertussen de granola in een pan in een scheutje olijfolie en breng op smaak met knoflookgranulaat, chilivlokken en zeezout.
- Bak intussen de blokjes halloumi in een droge pan tot krokant en goudbruin. Laat even uitlekken op keukenpapier.
- Voeg de gekookte linguine toe aan de saus en meng goed. Voeg een scheutje van het bewaarde kookwater toe als de saus te dik is, zodat de pasta mooi omhuld wordt.
- Serveer direct, bestrooid de granola, gebakken halloumiblokjes, verse peterselie en de gehalveerde sliertjes ansjovis.
- Eventueel een klein scheutje extra vergine olijfolie erover voor een glanzend resultaat.

Buon appetito!

18-08-2025