**Spaghetti alla Costiera Amalfitana**

knoflook  
platte peterselie  
salie  
gedroogde tomaatjes

peperoncino  
olijfolie  
ansjovisfilets  
[volkoren spaghetti](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)  
pecorino

**De saus**. Hak een paar knoflookteentjes in fijne stukjes. Haal de peterselieblaadjes van de steeltjes. Bewaar een paar mooie blaadjes. Hak de rest fijn. Snipper een paar blaadjes salie, gedroogde tomaatjes op olie en één verse peperoncino.

Roerbak deze bereiding kort in een paar eetlepels olijfolie. Voeg gesneden ansjovis uit een bokaal toe samen met de olie ervan. Bewaar een paar volledige ansjovisfilets voor de afwerking.

Kook de [**spaghetti**](https://www.creatief-koken.be/basis/4234.htm)al dente zonder toevoeging van zout. Laat uitlekken en meng met de saus. Werk af met wat plukjes peterselie en geschaafde pecorino. Leg nog een paar volledige ansjovisfilets op het bord.