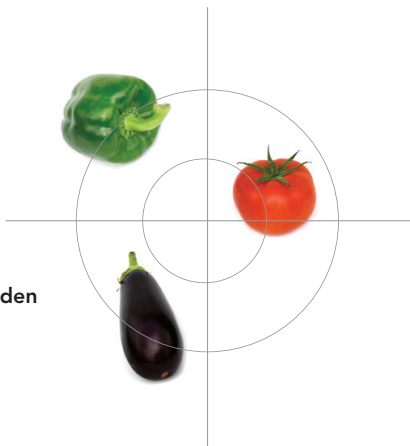




# 1 Spaghetti 'Greaseball'

(greaseball = ouder lid, niet geboren in de VS)

- 1 groene paprika**
- 500 g rijpe tomaten**
- 1 kleine aubergine**
- 8 zwarte olijven (Siciliaanse)**
- 1 el kappertjes**
- 4 el olijfolie**
- 1 teen knoflook**
- enkele ansjovisfilets, fijngesneden**
- fijngesneden basilicum**
- 500 g spaghetti**
- Parmezaanse kaas**



Draai de paprika boven een gaspito tot het vel gelijkmatig geschroeid is. Verwijder de schil met een aardappelmessje. Snijd hem open, verwijder de zaadlijsten, dep de groente droog en snijd hem in dunne reepjes (in combinatie met azijn, olie en kruiden leveren deze ook een heerlijke salade op!). Snijd de tomaten doormidden, snijd de aubergine in blokjes, ontpit de olijven en snijd de kappertjes fijn. Verhit de olie met de knoflook, ansjovis, aubergine en tomaten in een koekenpan en verwarm ze op laag vuur tot de aubergine mooi kleurt. Voeg de olijven, het basilicum, de paprika, kappertjes en zo nodig wat zout toe. Schep de groenten goed om en laat ze afgedekt langzaam gaar worden op laag vuur. Kook de pasta al dente in een pan met licht gezouten kokend water, schep hem om met de groentesaus en bestrooi hem met flink veel Parmezaanse kaas.