**Spaghetti met gekaramelliseerde sjalotten**



**Ingrediënten**

* 6 eetlepels olijfolie
* 4 sjalotjes (in dunne halve ringen)
* 2 teentjes knoflook (in plakjes)
* 2 eetlepels balsamicoazijn
* 150 gram spaghetti
* 4 ansjovisfilets
* 70 gram tomatenpuree
* 75 gram veldsla
* 1 gele paprika (in blokjes)
* 10 gram platte peterselie (fijngehakt)
* Goudse 30+ kaas

**Bereiden**

1. Verhit 4 eetlepels olijfolie in een koekenpan. Voeg de sjalotten, knoflook en 1 eetlepel balsamicoazijn toe en bak in circa 15 minuten zacht en lichtbruin.
2. Kook intussen de spaghetti beetgaar. Bewaar een beetje kookvocht bij het afgieten. Voeg de ansjovisfilets en tomatenpuree toe aan de sjalotten en laat nog 10 minuten bakken op een lage stand, tot het een pasta wordt. Schep regelmatig om.
3. Meng intussen de sla en paprika in een kom. Besprenkel met de overige olijfolie en overige balsamicoazijn en breng op smaak met zout en peper.
4. Schep de spaghetti door de sjalottensaus en voeg wat kookvocht van de pasta toe om het geheel smeuïg te maken. Breng op smaak met zout en peper. Bestrooi de spaghetti met de peterselie en scheur de kaas erover. Besprenkel met een scheutje olijfolie en serveer met de salade.