

**Recept bigoli in salsa alla Veneziana**  
(voor 4 personen, als voorgerecht)

Smakelijk!  
met Petra Possel

**Ingrediënten:**

200	gr	gedroogde bigoli pasta (of dikke spaghetti)
of		
300	gr	knolselderij, in lange blokken, net iets smaller dan de mandoline
4	el	eetlepels EV olijfolie
2		middelgrote witte uien
4+4		ansjovisfilets in olie (uitgelekt)
4		eieren (ongekookt)
		gemalen (witte) peper

**bereiding:**

Voor de eidooiers: leg per persoon een rauw ei in de diepvries, in een open plastic bakje. Laat 1 of 2 nachten bevriezen. Laat de eieren ontdooien. Breek de schaal open, giet het eiwit weg. Spoel de dooiers af met koud water en dep ze droog. Leg weg tot serveren.

Snij voorzichtig dunne plakken van circa 1 mm dikte met de mandoline. Snij deze plakken in de lengte met een scherp mes in smalle sliertjes van 4 mm breed. Doe ze in een vergiet en giet er ruim kokend water overheen. Vang een deel van het water op en bewaar de knolselderijreepjes daarin lauwwarm met een scheutje olijfolie tot serveren.

1. Verhit de olie in een pan, voeg de uien toe en stoof op laag vuur met het deksel op de pan. Doe er af en toe een lepel water bij en roer even om.

2. Voeg de helft van de ansjovisfilets toe en stoof tot deze helemaal zijn opgenomen in de saus. De uien zijn dan volledig tot een saus gekookt. Breng verder op smaak met een beetje witte peper.

3. Kook de pasta tot "al dente". Zout is niet nodig door de ansjovis. Giet de al dente gekookte pasta (of de lauwwarme knolselderijsliertjes) af en meng voorzichtig met het uien/ansjovismengsel. Serveer op diepe bordjes met een bolletje eidooier – op kamertemperatuur – en een extra ansjovisfilet per bord.