

Ingrediënten

500 g Vongole per persoon
Hier dus 1 kg - prijs 15,85/Kg ISPC Gent

1 pak Soubry spaghetti fijn

100 ml witte wijn

Bosje peterselie

1 kleine ui

2 teentjes look

10 tal kleine tomaatjes



Recept

Water opzetten de de spaghetti al dente garen.

De Vongole heel goed spoelen in water en zout, paar keer herhalen.

100ml witte wijn opwarmen en de Vongole kort meegaren, tot ze open zijn.

Om zeker geen zand in je eten te hebben, de schelpen in een handdoek gieten en het sap met de wijn opvangen.

De wijn terug in de pan doen en wat laten inkoken.

Daarna het sap en de schelpjes opzij houden.

3 tal el olijfolie opwarmen en de peterselie, ui en look aanbakken.

Daarna de witte wijn met sap en de tomaten toevoegen.

Wat laten inkoken en daarna de vongole en pasta eronder mengen.

Bron

Martine Lycke

15/09/2018

Fotos

