

Ingrediënten voor 2 personen

1kg vongole(venusschelpjes)2dl
olijfolie2t knoflook,geperst2gedr.
pepertjes1/2glas witte wijn500g
spaghetti6el fijngesneden
peterselieca.30g roomboterzout
en peper.

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Italiaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Spaghetti alle vongole veraci.

Spaghetti met Venus-schelpjes.

Vorbereiding

ATTENTIE!!!Aanvankelijk zijn de hoeveelheden in dit recept voor VIER personen, maar ik vind op de spaghetti na alles voor TWEE personen net lekker.

Bereidingswijze

Borstel de schelpjes schoon onder koud stromend waer.Gooi de kapotte of open schelpjes weg.Bak de knoflook in de olie op matig vuur in ca.5min. goudbruin.Verkruiemel de pepertjes boven de knoflook en voeg de venusschelpjes toe.Zet het vuur hoog en voeg na ca.1min.de wijn toe.Maak intussen de spaghetti volgens de aanwijzing op de verpakking.Meng de spaghetti met de vongole en peterselie, breng het gerecht op smaak met zout en peper en verdeel de boter er in vlokjes overheen.

Serveertips

Serveer in een lekker diep bord en natuurlijk samen met een heerlijke fris fruitige wijn.....Eet Smakelijk.....