Pasta vongole



Was de schelpen en haal de slechte eruit. Wanneer schelpen stuk zijn of open staan en niet meer dicht gaan als je er met een mesje tussen gaat dan moet je de schelpen weggooien.

Kook de spaghetti volgens de aanwijzingen al dente.

Schenk een flinke scheut olijfolie in een pan met dikke bodem en fruit hierin de knoflook, het pepertje en de steeltjes bieslook. Wanneer je de spaghetti vongole pittiger wilt kun je de zaadjes erin laten.

Doe de vongole erbij en roer om. Nu kun je de witte wijn toevoegen. Kook de schelpen met een deksel op de pan voor ongeveer 3 minuten of totdat alle schelpen open zijn.

Voeg de spaghetti en peterselie toe. Schenk de citroensap erbij en roer de boter erdoor.

Smakelijk!