



VERRUKKELIJKE SPAGHETTI VONGOLE

NODIG (4 à 5 PERS):

4 tenen knoflook
20 rijpe en diverse kleuren
cherrytomaatjes
1 verse rode Spaanse peper
bosje verse bladpeterselie
500 gram spaghetti
olijfolie
half potje zongedroogde
tomaten gepureerd
1 kg vongole
1 groot glas rosé
peper en zout naar smaak.



DOEN:

1. Snijd knoflook in dunne plakjes, was tomaten en snijd de tomaten in kwarten, snijd de peper (zonder pitjes) en peterseliesteeltjes heel fijn. De blaadjes van peterselie snijd je wat grover en zet ze opzij voor later.
2. Kook de spaghetti in gezouten kokend water volgens de aanwijzingen op de verpakking en zet ongeveer 5 minuten voordat de pasta klaar is een grote koekenpan op hoog vuur. Doe er na 2 minuten een flinke scheut olijfolie in, kort daarna gevolgd door de knoflook, de tomaatjes, de Spaanse peper, de peterseliesteeltjes en de zongedroogde tomatenpuree.
3. Schud alles goed door elkaar, doe er de vongole bij (vergeet niet om een tikje te geven op exemplaren die open staan, en gooi schelpjes die dan niet dicht gaan weg) en giet 30 seconden later de wijn in de pan. Leg de deksel 1 minuut op de pan en haal hem er vervolgens af zodat je goed in de gaten kunt houden hoe de schelpjes open gaan en de wijn verdampt.
4. Als je timing goed is zullen de meeste schepjes open zijn (gooi exemplaren die dicht blijven weg) als het tijd is om de pasta af te gieten. Kieper de spaghetti bij de schelpjes in de pan en voeg de peterselieblaadjes toe.
5. Hussel alles goed door elkaar en proef een hapje van de saus - vanwege de schelpjes hoeft er normaal gesproken geen zout bij, maar even proeven kan geen kwaad. Schep de pasta in twee warme kommen, verdeel de vongole of kokkels en het heerlijke vocht erover, en ga meteen aan tafel.

Smullen maar!

WWW.BONAPETIT.NU