WINEBIZZ
Excellent Wines

Linguine met tomaat en gemende zeevruchten

Villion Wines Lionne Chenin / Semillon / Chardonnay

4 personen - 25 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 1 kg voorbereide gemengde schaaldieren (venusschelpen, mosselen, rauwe langoustines en kleine ongepelde rauwe garnalen)
- 59 ml droge witte wijn
- 450 g kerstomaatjes of kleine trostomaatjes
- 450 g linguine
- 125 ml olijfolie
- 5 teentjes knoflook, in dunne plakjes
- snufje gedroogde chilivlokken
- 3 eetlepels gehakte bladpeterselie

BEREIDING

Doe de schelpdieren en de wijn in een grote pan, leg er een deksel op laat alles 3-4 minuten op hoog vuur koken tot alle schelpen open zijn (gooi schelpen die dicht blijven weg). Kieper ze in een vergiet boven een kom en zet ze weg.

Knijp de tomaten fijn om het meeste zaad en sap kwijt te raken en hak ze grof. Breng een grote pan flink gezouten water (d.w.z. 1 theelepel zout per 600 ml water) aan de kook. Doe de linguine erin en kook ze, als het water weer borrelt, 8 minuten of tot ze al dente zijn.

Warm ondertussen de olijfolie en knoflook in een grote pan langzaam op tot de knoflook begint te sissen. Voeg dan de chilivlokken en tomaten toe en laat ze 5 minuten op laag vuur meebakken. Giet nu op een paar eetlepels na al het kookvocht van de schelpen en mosselen erbij. Breng weer aan de kook en laat het mengsel tot een sausachtige substantie inkoken.

Roer de langoustines door de saus en blijf ze omroeren tot ze roze worden. Doe de garnalen erbij en laat ze 2-3 minuten op laag vuur meekoken tot ze gaar zijn. Roer de gekookte schelpen en mosselen er samen met de peterselie door en schep het mengsel om tot alles door en door warm is. Breng zo nodig op smaak met zout en peper.

Giet de pasta af en doe de linguine op een grote warme serveerschaal. Giet de zeebanketsaus erover en hussel goed.