

Spaghetti alle vongole met een pitje

Alves de Sousa Caldas white



INGREDIËNTEN

- 2 kilo vongole of kokkels, goed uitgespoeld in zout water.
- 400 gram spaghetti
- 1 rode peper inclusief zaadlijsten of 2 rode pepers zonder de zaadlijsten, in dunne ringen gesneden
- 250 gram cherrytomaatjes, gehalveerd
- 6 tenen knoflook, fijnggehakt
- Handje verse peterselie, fijngesneden
- 150 milliliter droge witte wijn
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 flinke klont roomboter
- 1 citroen, in partjes gesneden ter garnering
- Peper en zout

BEREIDING

1. Zet een grote pan water op met een flinke snuf zout, kook hierin de spaghetti al dente. Gooi het pastawater niet weg
2. Verhit de roomboter en olijfolie in een grote, diepe pan of wok en fruit de knoflook en rode peper
3. Zet het vuur hoog en voeg de cherrytomaatjes en schelpen toe. Schep alles goed om tot de tomaatjes wat beginnen te garen
4. Blus af met de witte wijn en doe een deksel op de pan, laat zo'n 3-4 minuten stomen tot alle schelpen openstaan, alles wat dicht is gebleven mag eruit gehaald en weggegooid worden
5. Voeg de spaghetti toe aan de pan met flink wat kookvocht en bestrooi met wat peper en de peterselie
6. Hussel alles door elkaar voor ongeveer 1 minuut tot het pastawater wat gaat binden om de spaghetti