



Spaghetti alle vongole



Dit kan iedereen | 2 personen | Minder dan 15 minuten | Hoofdgerecht

Doe de spaghetti samen met knoflook, chilipeper, olijfolie, peterselie, peper en zout in een pan met het water. Laat sudderen tot de pasta gaar is.

Voeg de witte wijn en het citroensap tegen het einde toe, samen met de venusschelpen. Laat nog een minuutje doorkoken tot de schelpjes opengaan en serveer meteen.



Ingrediënten

- 500 g vongole
- 400 g spaghetti
- 2 teentjes knoflook, fijngesnipperd
- 1 chilipeper, zonder zaadjes en in ringetjes
- 1 citroen, geperst
- 1 glas witte wijn
- 300 ml water
- 2 el olijfolie
- 1 bosje bladpeterselie, fijngehakt
- peper en zout

