



Spaghetti vongole met bruine boter en broodkruim

2 PERSONEN

15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 250 g vongole of kokkels
- 100 g verse spaghetti (of gedroogde)
- 1 kleine ui, fijngehakt
- 2 tenen knoflook, fijngehakt
- 1 el boter + een klein klontje
- snuf chilivlokken
- 2 el droge rosé of witte wijn
- klein handje vers broodkruim
- klein handje verse gehakte peterselie
- zout en peper

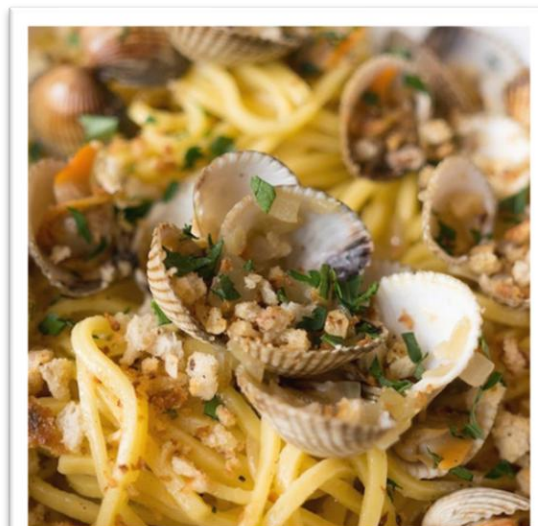
ZO MAAK JE HET

Vongole schoonmaken

1. Check of er tussen de schelpjes open exemplaren zitten en gooi die weg.
2. Spoel de vongole een paar keer met koud water, om eventuele restjes zand te verwijderen.
3. Laat ze daarna 10 minuutjes staan in een bak met water om er zeker van te zijn dat ze goed zijn gespoeld.
4. Giet ze daarna af.

Spaghetti vongole maken

5. Zet een grote pan met gezouten water op het vuur voor de pasta.
6. Kook de spaghetti net niet helemaal gaar.
7. Als je verse pasta gebruikt, kun je hiervoor twee minuten aanhouden.
8. Giet daarna af en zet even opzij.
9. Smelt een klein beetje boter in een koekenpan, voeg een teentje fijngehakte knoflook toe en laat 1 a 2 minuten zacht worden, op laag vuur.
10. Let op dat de knoflook niet bruin wordt!
11. Bak hierin het broodkruim goudbruin en krokant.
12. Doe een eetlepel boter in een grote pan met deksel (een hapjespan werkt prima) en verwarm op medium tot laag vuur.
13. Als de boter schuimt, voeg je de ui, knoflook en chilivlokken toe.
14. Laat zacht worden, ongeveer 5 minuutjes.
15. Voeg de vongole toe, een scheutje rosé, schep alles goed door en leg dan een deksel op de pan.
16. Schud af en toe met de pan, om te zorgen dat de schelpjes genoeg hitte krijgen om open te gaan.
17. Na ongeveer 7 minuten zijn de schelpjes gaar en open.
18. Schep ze uit de pan en laat ze even staan.
19. Mocht je vongole ontdekken die nog dicht zitten, gooi die dan weg.
20. Het vocht dat achter is gebleven in de pan van de schelpjes, laat je nu even kort inkoken, tot het indikt.
21. Voeg daarna nog een eetlepel boter toe en laat die schuimen en een beetje bruinen.
22. Voeg daar dan de spaghetti aan toe en hussel alles goed door.
23. Maak af met zout en peper.
24. Leg wat spaghetti op een bord, schep daar een bergje kokkels op en maak af met broodkruim en peterselie.
25. Geniet van je pasta vongole!



TIP: Vongole (of kokkels) kun je kopen bij de visboer.

BRON: culy.nl