



Spaghetti allo scoglio bianco

Witte versie van de klassieke zeevruchtenpasta, zonder tomaat, met mosselen, kokkels, scampi en look. Vol zeesmaak.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 400 gr spaghetti
- 300 gr mosselen
- 300 gr kokkels
- 8 scampi
- 150 gr pijlinktvis, in ringen
- 3 teentjes look
- 15 cl witte wijn
- 4 eetlepel olijfolie
- 1 rood pepertje

een bosje peterselie

peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de mosselen en kokkels goed en laat de kokkels een tijdje in gezouten water ontzanden.
- 2.** Verhit 2 eetlepel olijfolie met een geperst teentje look, doe de mosselen en kokkels erin, blus met de witte wijn en laat op hoog vuur openen. Zeef het kookvocht en houd apart. Haal een deel uit de schelp.
- 3.** Verhit de rest van de olie met de overige look en het fijngesneden pepertje.
- 4.** Bak de inktvisringen en de scampi kort tot ze net gaar zijn.
- 5.** Voeg het gezeefde schelpdiervocht toe en laat even pruttelen.
- 6.** Kook de spaghetti beetgaar in ruim gezouten water.
- 7.** Meng de pasta met de zeevruchten en de saus, voeg de mosselen en kokkels weer toe.
- 8.** Werk af met veel gehakte peterselie en wat peper.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)