



Spaghetti allo scoglio bianco

De witte versie van de klassieke Italiaanse zeevruchtenpasta, zonder tomaat. Mosselen, kokkels, pijlinktvis en scampi komen samen in een smaakvolle bouillon van schelpdiervocht en witte wijn. Zo komt de pure zeesmaak optimaal tot zijn recht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
40'	20'	4	Pasta

Ingrediënten

- 400 gr spaghetti
- 300 gr mosselen
- 300 gr kokkels
- 8 scampi
- 150 gr pijlinktvis, in ringen gesneden
- 3 teentjes knoflook
- 150 ml droge witte wijn
- 4 eetlepels olijfolie

1 rood chilipepertje
1 bosje platte peterselie
zout en peper

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de mosselen grondig af onder koud stromend water en verwijder eventuele baarden. Leg de kokkels minstens 30 minuten in ruim koud gezouten water zodat ze het zand kunnen uitspuwen. Spoel ze daarna af.
- 2.** Verhit 2 eetlepels olijfolie in een grote pan op hoog vuur. Voeg 1 fijngehakt teentje knoflook toe en fruit kort aan. Doe de mosselen en kokkels in de pan, giet de witte wijn erbij en leg het deksel op de pan. Laat de schelpdieren op hoog vuur openen, wat 3 tot 4 minuten duurt. Schud de pan af en toe. Verwijder schelpdieren die gesloten blijven. Giet het kookvocht door een fijne zeef of een met keukenpapier beklede zeef en bewaar het apart. Haal de helft van de mosselen en kokkels uit de schelp en laat de rest in de schelp voor de garnering.
- 3.** Snijd het chilipepertje fijn, verwijder eventueel de zaadjes voor minder hitte. Hak de resterende 2 teentjes knoflook fijn.
- 4.** Verhit de overige 2 eetlepels olijfolie in een ruime koekenpan op middelhoog vuur. Voeg de knoflook en het chilipepertje toe en fruit 1 minuut aan zonder te laten kleuren. Voeg de inktvisringen toe en bak ze 2 minuten. Voeg dan de scampi toe en bak nog 2 tot 3 minuten tot ze net gaar en roze zijn.
- 5.** Giet het gezeefde schelpdiervocht bij de inktvis en scampi en laat de saus op zacht vuur 2 minuten pruttelen. Proef en kruid bij met peper en zout.
- 6.** Kook ondertussen de spaghetti in ruim gezouten water gaar volgens de verpakking maar nog licht beetgaar. Houd een kleine soeplepel pastawater apart voor het geval de saus te droog is.
- 7.** Giet de spaghetti af en voeg ze rechtstreeks bij de saus in de pan. Voeg de mosselen en kokkels toe, zowel die in als die uit de schelp. Schep alles goed door elkaar op hoog vuur gedurende 1 minuut zodat de pasta de saus opneemt. Voeg indien nodig een scheutje pastawater toe.
- 8.** Schep de pasta in diepe borden en werk af met ruim gehakte platte peterselie. Serveer meteen.

Tip

Kies bij voorkeur verse scampi in de schaal voor de meeste smaak. Bak de scampi en inktvis niet te lang, anders worden ze taai. Zodra de scampi van kleur veranderen, zijn ze gaar.

Lekker met

Een knapperig stuk ciabatta of focaccia om de saus mee op te dippen.

Dranktip

Serveer bij een droge Italiaanse witte wijn zoals een Vermentino di Sardegna of een Verdicchio dei Castelli di Jesi.

Ontdek meer recepten op kookpot.be