



## Linguine alle vongole

*Napolitaanse klassieker met verse venusschelpen, look, witte wijn en peterselie. Licht, ziltig en vol van de zee.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>20'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Pasta</b>

### Ingrediënten

- 400 gr linguine
- 1 kg verse venusschelpen (vongole)
- 4 teentjes look
- 150 ml droge witte wijn
- 1 rode peper
- 1 bos verse peterselie
- 5 el olijfolie
- zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Spoel de venusschelpen grondig en laat ze minstens een uur in koud, gezouten water staan zodat ze eventueel zand loslaten.
2. Gooi alle schelpen weg die openstaan en niet sluiten wanneer je erop tikt.
3. Verhit de olijfolie in een ruime pan en fruit de fijngesneden look met de ringetjes rode peper op zacht vuur.
4. Voeg de uitgelekte schelpen toe, blus meteen met de witte wijn en doe het deksel op de pan.
5. Stoom de schelpen enkele minuten tot ze allemaal opengaan en verwijder de exemplaren die dicht blijven.
6. Kook ondertussen de linguine net niet helemaal beetgaar in ruim gezouten water.
7. Giet de pasta af, houd wat kookvocht apart en meng de linguine door het schelpenvocht in de pan.
8. Laat de pasta een minuut meekoken zodat ze het aroma opneemt, voeg indien nodig wat kookvocht toe.
9. Roer de grofgehakte peterselie erdoor, breng op smaak met peper en serveer meteen.

---

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