

Spaghetti

met vongole veraci



Wijnadvies:

Pinot Grigio Rosé
VILLA BORGHETTI
delle Venezie, Italië
08.811.53

Smaak/geur:
fijne fruitige aroma's van
klein rood fruit, frisse rosé

Hoofdgerecht

Hocras

Spaghetti met vongole veraci en gefrituurde basilicum

Spaghetti en vongole:

- 1 kilo spaghetti
- 480 gr vongole veraci, groot
- 8 gr peterselie (gehakt)
- 8 gr sinaasappelrasp
- 1 st bosui (bosje)
- 160 ml witte tafelwijn

Peperolie:

- 12 gr rode pepers
- 10 gr verse knoflook
- 70 ml soja-olie
- 70 ml olijfolie

Gefrituurde basilicum:

- 120 gr groene basilicum

Benodigdheden

voor 4 personen

Mise en place & handelingen

Benodigdheden: frituur

Mise en place:

Kook de pasta al dente en was de vongole goed.

Hak voor de peperolie de knoflook, verwijder de zaadlijsten van de pepers en snij ze in dunne julienne. Meng dit door de olie.

Rasp de sinaasappelschil en snij de bosui in julienne.

Frituur de basilicumblaadjes ca. 1 minuut op 160 °C en laat op keukenpapier uitlekken.

Handelingsvolgorde/bordopmaak:

Laat een koekenpan goed heet worden en roerbak de vongole met de peperolie en bosui. Blus dit af met de witte wijn. Voeg de spaghetti, sinaasappelrasp en gehakte peterselie toe en meng dit door elkaar.

Schep alles in een diep bord en garneer met de gefrituurde basilicum.

