

Spaghetti met garnalen en mosselen

Ingrediënten voor 4 personen:

450 gram verse mosselen
1,5 deciliter droge witte wijn
4 eetlepels olijfolie
3 teentjes knoflook
1 grote Spaanse peper (als je van pittig houdt inclusief incl. de zaadjes)
450 gram ontvelde tomaten
400 gram spaghetti
225 gram gepelde diepvriesgarnalen
2 eetlepels fijngehakte verse peterselie
Zout en peper

Bereidingswijze:

Borstel de mosselen goed schoon onder koud stromend water en snijd de baarden eraf met een scherp mes. Doe ze met de wijn in een grote pan en verhit de pan tot de mosselen open gaan.

Schep de mosselen uit de pan en zet ze apart. Verwijder de gesloten exemplaren.

Zeef het kookvocht en hou het apart.

Verhit wat olie en knoflook in een pan. Voeg de rode peper en tomaten toe en verhit tot de tomaten zacht zijn. Roer er wat kookvocht van de mosselen door en laat de saus zachtjes koken.

Kook intussen de pasta met zout beetgaar.

Voeg de garnalen en de peterselie toe aan de tomatensaus. Laat 2 minuten zachtjes meekoken tot de garnalen gaar zijn. Breng de saus op smaak met zout en peper.

Giet de pasta af. Voeg de tomatensaus toe en roer goed door. Serveer de pasta met de mosselen op een ruim bord. Strooi er nog wat peper en zout op.



Wijnadvies: Domaine de la Foliette Muscadet Vieilles Vignes, Wijnkoperij Henri Bloem