



Hoofdgerechten

## **Pasta vongole**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

300 gram linguini  
1/2 bosje peterselie (fijngehakt)  
1 kilogram venusschelpen  
3 lookteentjes (geperst)  
150 milliliters witte wijn  
1/2 citroen (het sap)

### **Bereidingswijze**

Was de venusschelpen grondig in een kom met zout water. Kook de pasta gaar volgens de instructies op de verpakking.

Verhit wat vetstof in de pan en stoof de knoflook aan. Blus met de witte wijn en laat zachtjes inkoken. Meng het citroensap onder de saus.

Doe vervolgens de venusschelpen in de pan en plaats het deksel erop. Laat de venusschelpen 2 minuten koken. Schud de pan met de venusschelpen op en kook opnieuw 2 minuten. De venusschelpen zijn klaar wanneer ze allemaal open zijn.

Meng de pasta onder de venusschelpen, werk af met peterselie en serveer onmiddellijk.

