

Spaghetti Vongole



Hoofdgerecht

Pasta

2 personen

Land: Italië

Bereidingstijd: Bereiding 30 minuten

Seizoen: oktober t/m maart



Ingrediënten

- 500 gram Venusschelpen, vongole veraci
- 1 bos platte peterselie (gesnipperd)
- 4 tenen knoflook (gesnipperd)
- 2 rijpe tomaten, ontveld en van pitjes ontdaan of cherry tomaatjes
- 1 glas champagne (of witte wijn)
- Olijfolie (geen extra vergine)
- peper
- zout
- 2 ons spaghetti

Bereidingswijze

1. Was en controleer de venusschelpen. Kapotte en openstaande exemplaren die na een tik niet sluiten weggooien.
2. Laat een eetlepel olijfolie heet worden in een ruime pan. Roerbak de schelpen 2 minuten. Voeg de helft van de knoflook en de helft van de peterselie toe, roer om, en doe de wijn/champagne (champagne is veel lekkerder dan witte wijn in dit recept) erbij. Haal de schelpjes met een schuimspaan uit de pan als ze allemaal open zijn.
3. Giet het kookvocht door een zeef en bewaar het. Bak in een scheut olie de in kleine stukjes gesneden tomaten, de rest van de knoflook en de peterselie. Voeg na een paar minuten het (nogmaals gezeefde) kookvocht toe. Laat dit zachtjes inkoken.
4. Zet water op voor de pasta en laat de pasta beetgaar koken. Peuter bij verse venusschelpen intussen de vongole uit hun schelpen, bij diepvries doe je niets. Laat er 10-15 in hun schelpen zitten, als decoratie. Doe de gare pasta bij de saus. Kruid met peper en zout. Voeg op het allerlaatst de vongole toe. Niet meer laten koken, wel goed warm laten worden. Dien op met gesnipperde peterselie erover en een beetje olijfolie extra vergine. Drink er champagne bij.

Tenslotte

Spaghetti alle vongole is een klassiek gerecht. Het is heel erg simpel, er gaan maar weinig ingrediënten in. Daarom is het belangrijk dat je echt goede ingrediënten kiest: echt lekkere pasta (van Martelli of De Cecco bijvoorbeeld). Echt lekkere, verse knoflook. Liefst die Franse of Spaanse met een paarse zweem, die is veel lekkerder dan de spierwitte knoflook (die meestal uit China komt). Natuurlijk uitstekende extra vergine olijfolie. En super verse vongole. Venusschelpen zijn eigenlijk een commerciële verzamelnaam voor allerlei, op elkaar lijkende tweekleppige, zoals vongole veraci. Controleer de schelpen op de aanwezigheid van zand of slijk, of beter: vraag aan de visboer of ze nog moeten verwateren. Als er nog zand in zit, laat ze dan een nachtje in water met zeezout staan, dan spugen ze ongerechtigheden zelf uit. Ooit had ik dat over het hoofd gezien waardoor mijn bezoek zich tandenknarsend in allerlei bochten moest wringen om vooral toch de smaak te prijzen. Whatever, zand schuurt de maag. Italianen bereiden dit gerecht op twee manieren: met tomaten (in rosso) zoals boven en zonder (in bianco). Doe zoals de Italianen en voeg absoluut geen Parmezaan toe. Hier staat nog net niet de doodstraf op. Evenals cappuccino bestellen na 11.00 uur. Een regelrechte faux-pas. In de streek Abruzzo is het gebruik van peper in de volgende spaghetti normaal. Voor **Spaghetti Vongole Bianco** voor 4 personen ga je als volgt te werk: 500 gram venusschelpjes goed wassen, kapotte exemplaren weggooien. Vier tenen knoflook en 1 rood pepertje grof hakken en aanfruiten in een flinke laag olijfolie. De schelpjes erbij, een scheutje witte wijn en 1/2 bosje peterselie. Deksel op de pan en op hoog vuur aan de kook laten komen. Na een paar minuten omschudden en weer aan de kook laten komen. Als alle schelpen open zijn zijn ze klaar. Vongole over 500 gram 'al dente' gekookte spaghetti scheppen en het kookvocht toevoegen. Garneren met peterselie. Beetje olijfolie extra vergine er nog over doen.