



*"Dit is hem dan: de inmiddels beroemde spaghetti vongole.
Met dit gerecht heb ik mijn man veroverd :-) Nou ja, het heeft een beetje geholpen denk ik.
Inmiddels zijn de kinderen er ook gek op en eten we hem heel graag én met liefde."*

Spaghetti amore

Voor 4 personen

300 g volkoren spaghetti
olijfolie
uitje, gesnipperd
4 teentjes knoflook, gesnipperd
rode chilipeper, in ringetjes gesneden (pikante versie)
15 kerstomaatjes, gehalveerd
peper en zout
500 g vongole
scheut witte wijn
peterselie, gehakt
1 citroen

Kook de spaghetti al dente in water met een snufje zout en een scheutje olijfolie, volg de kooktijd op de verpakking.
Verhit ondertussen wat olijfolie in een diepe koekenpan en fruit de ui, knoflook, chilipeper en tomaatjes. Kruid met peper en zout.
Voeg de schelpjes toe en schud goed op tot ze opengaan.
Blus met de witte wijn en laat even inkoken.
Knijp de citroen uit over de schelpjes. Verdeel de spaghetti en de schelpjes over de borden. Werk af met peterselie en een straaltje olijfolie.

Tip

Voor een minder pikante versie verwijder je de zaadjes uit de chilipeper en hak je de chilipepers fijn.