



GLYNGØRE SHELLFISH

danishshellfish.com

Spaghetti vongole

Forret 2 personer



300-400 g spaghetti
500 g hjertemuslinger
2 skalotteløg
2 fed hvidløg
3 spsk. olivenolie til stegning
150 g cherrytomater
1½ dl hvidvin
friskkværnet peber 3 spsk.
finthakket bredbladet persille
salt

Kog spaghetti efter anvisningen på pakken. Skyl hjertemuslingerne, og fra sortere de beskadigede eller åbne.

Pil og hak løg og hvidløg, og steg det i olie i en gryde. Skyl tomaterne, og skær dem i kvarter. Hæld hvidvin og tomater i gryden, og lad det koge op under låg.

Hæld muslingerne i gryden, og lad dem dampe under låg i 2-3 minutter, til de åbner sig.

Vend den friskkogte spaghetti i, og krydr med peber, persille og evt. lidt salt

Servér med det samme, gerne med frisk brød samt noget godt hvidvin