Vongole knoflook en groene kruiden



Ingrediënten

4

- 1 kg verse vongole
- 20 g Bresc Beemster knoflookpuree
- 15 g Bresc Sjalotten gehakt
- 10 g Bresc WOKpeper
- ½ bosje platte peterselie
- 4 g Bresc Erbe italiano
- olie om in te bakken
- 50 g roomboter
- peper naar smaak
- 1 dl witte wijn
- 1 citroen

Gebruikte bresc producten



Gehakte sjalot 1000g



Groene & rode peper WOK 450g



Italiaanse kruiden 450g

Bereidingswijze

Spoel de vongole goed af in koud water. Doe dit minstens twee keer zodat al het mogelijke zand weggespoeld wordt. Gooi schelpjes die kapot zijn of niet uit zichzelf dicht gaan gelijk weg. Was de peterselie, droog het en snijd het fijn. Neem een grote pan, voeg de olie toe en verhit de pan. Doe de vongole in de hete pan en strooi hier gelijk ruim peper overheen. Voeg daarna de knoflook, sjalot, peper en erbe italiano toe en meng dit goed. Bak het kort (max. 2 minuten) totdat de schelpjes open gaan en er vocht los komt. Blus af met de wijn voeg de peterselie toe. Stoof het nog een minuut door. Voeg daarna de boter toe en schud de schelpen goed door elkaar, zodat het vocht en de boter goed vermengt. Serveer de vongole met een klein partje citroen.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000