Spaghettivongole met rode peper



Ingrediënten

4

- 1 pakje spaghetti
- 2 netjes vongole
- 20 g Bresc WOKpeper
- 3 g chilivlokken
- 20 g Bresc Knoflook gehakt
- 20 g gesneden bladpeterselie
- 1 dl witte wijn
- 1 dl olijfolie
- peper en zout

Bereidingswijze

Kook de pasta al dente in ruim water met voldoende zout. Spoel de vongole goed af. Smoor de knoflook, chilivlokken en WOKpeper. Voeg de vongole toe. Blus af met een ruime scheut wijn en stoof ze gaar. Meng de pasta en bladpeterselie erdoor en breng op smaak met peper en zout.

Gebruikte bresc producten



Bresc Groene & rode peper WOK 450g



Bresc Knoflook gehakt 1000g



Bresc Knoflook gehakt 450g

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