

Schelpdieren uit één pan

(naar een recept van chef-kok Gert-Jan Cieremans)

Benodigdheden:

- olijfolie met ringetjes rode verse peper
- mosselen
- tapijtschelpen en/of venusschelpen
- spaghetti
- pesto (uit een potje)
- blokjes ontvelde verse tomaat
- eventueel basilicum

Bereiding:

- spaghetti koken en warm houden (losroeren met wat olijfolie)
- olijfolie met de pepertjes goed verhitten
- vervolgens mosselen met andere schelpen toevoegen
- deksel op de pan en \pm 3 minuten onder regelmatig schudden verhitten (als de schaaldieren openstaan zijn ze gaar)
- pesto (weinig) en blokjes tomaat en basilicum toevoegen
- de scheldieren met vocht op de spaghetti schikken