



Linguine Piccanti ai Frutti di Mare con Pomodorini

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Italië

Gang: Hoofdgerecht

Hoeveelheid: 4 personen

Tijd: 35 minuten

Ingrediënten:

- **400 gram linguine of spaghetti**
- **300 gram verse mosselen**
- **200 gram venusschelpen**
- **275 gram rauwe, gepelde reuzengarnalen**
- **4 grote gamba's of langoustines, ongepeld – optioneel**
- **200 gram troskerstomaten**
- **50 ml droge witte wijn**
- **2 el extra vierge olijfolie, plus extra om te serveren**
- **2 teentjes knoflook, fijngehakt**
- **3 ansjovisfilets, fijngehakt**
- **1 rode chilipeper, ontpit en fijngehakt**
- **1 citroen**
- **3 el verse platte peterselie, grof gehakt**
- **zeezout**
- **versgemalen zwarte peper**

Bereiding:

Voorbereiding van de zeevruchten

- Spoel de mosselen en venusschelpen grondig onder koud stromend water. Verwijder de baardjes van de mosselen en controleer de schelpen. Exemplaren die gebroken zijn of na een stevige tik niet sluiten, gooi je weg.
- Halveer de kerstomaatjes. Rasp de schil van de citroen fijn en houd deze apart. Pers vervolgens een kleine hoeveelheid citroensap uit.

De pasta koken

- Breng een ruime pan met licht gezouten water aan de kook. Houd rekening met de ziltigheid van het kookvocht van de schelpdieren.
- Kook de linguine volgens de aanwijzingen op de verpakking tot al dente. Bewaar vóór het afgieten een flinke mok van het zetmeelrijke pastawater.

Mosselen en venusschelpen openen

- Verhit een ruime pan met deksel op middelhoog vuur. Voeg de mosselen, venusschelpen en witte wijn toe.
- Sluit de pan af en schud deze regelmatig. Laat de schelpdieren ongeveer 2 tot 3 minuten garen, totdat de schelpen zich openen.
- Giet alles door een vergiet en vang het kookvocht zorgvuldig op. Dit vocht vormt straks een belangrijk onderdeel van de saus.
- Gooi schelpdieren die gesloten zijn gebleven weg.
- Haal, zodra de schelpdieren voldoende zijn afgekoeld, het vlees uit ongeveer driekwart van de mosselen en venusschelpen. Houd de rest in de schelp voor de presentatie.

De basis van de saus

- Verhit de olijfolie in een grote, diepe koekenpan of sauteerpan.
- Voeg de knoflook, ansjovis en chilipeper toe en laat deze ongeveer 30 seconden zachtjes sissen. Prak de ansjovis met een houten lepel fijn, zodat deze vrijwel volledig oplost in de olie.
- De ansjovis geeft het gerecht geen uitgesproken vissmaak, maar zorgt voor een mooie diepe, hartige ondertoon.

Tomaat en garnalen

- Voeg de kerstomaatjes toe en bak ze ongeveer 2 minuten mee. Ze mogen iets zachter worden en hun sap beginnen af te geven.
- Voeg vervolgens de rauwe reuzengarnalen toe. Schenk ongeveer 4 eetlepels van het gezeefde schelpdierenvocht in de pan en bak de garnalen kort, totdat ze net gaar en mooi roze zijn.
- Voeg eventueel de ongepelde gamba's of langoustines toe en bak deze kort mee. Let erop dat de zeevruchten niet te lang doorgaren.

De zeevruchten samenbrengen

- Voeg de mosselen en venusschelpen toe en laat alles voorzichtig doorwarmen.
- Het is belangrijk om de zeevruchten nu niet langdurig te koken. Ze zijn immers al grotendeels gaar en moeten vooral hun smaak weer aan de saus afgeven.

Linguine en saus emulgeren

- Doe de beetgare linguine rechtstreeks bij de zeevruchtensaus.
- Voeg een scheut van het achtergehouden pastawater toe en schep de pasta krachtig maar voorzichtig door de saus.
- Het zetmeel uit het pastawater, het vocht van de tomaten en het kookvocht van de schelpdieren zorgen samen voor een lichte, glanzende saus die zich prachtig om iedere sliert linguine heen trekt.
- Laat de pasta ongeveer 30 seconden op laag vuur verder samenkomen.

De frisse finishing touch

- Voeg de citroenrasp, een kleine scheut citroensap en de helft van de peterselie toe.
- Proef en corrigeer eventueel met wat zwarte peper.
- Wees voorzichtig met extra zout. Het kookvocht van de schelpdieren en de ansjovis brengen al behoorlijk wat ziltigheid mee.

Serveren

- Verdeel de linguine over voorverwarmde diepe borden.
- Verdeel de zeevruchten mooi over de pasta en leg bovenop iedere portie een grote gamba of langoustine wanneer je die gebruikt.
- Werk af met de resterende peterselie, een paar druppels extra vierge olijfolie, een snufje versgemalen zwarte peper en eventueel nog een klein beetje citroenrasp.
- Serveer de pasta direct en goed warm.

Culinaire tip

- Het geheim van dit gerecht zit niet in een zware saus, maar juist in het vocht van de zeevruchten en het zetmeel van de pasta.
- Samen zorgen ze voor een natuurlijke emulsie die de linguine omhult zonder het gerecht zwaar te maken.
- De chili geeft warmte, de ansjovis diepte, de tomaat frisheid en de citroen brengt alles weer in balans.
- Gebruik daarom liever geen Parmezaanse kaas bij dit gerecht. Die zou de delicate zilte smaak van de zeevruchten overheersen.

Buon appetito!