

# Spaghetti con le cozze



## Hoofdgerecht

vis

**2 personen**

**Land:** Italië

**Bereidingstijd:** 25 minuten

**Seizoen:** juni t/m februari



## Ingrediënten

- 160 gr spaghetti of linguine
- 400 gr mosselen
- een biologische citroen
- 1 teentje knoflook
- 8 groene asperges
- zeezout

## Bereidingswijze

1. Maak de mosselen schoon onder koud stromend water. Tik ze tegen de aanrecht. Sluiten ze niet dan zijn ze niet goed. Gooi die dus weg.

2. Ondertussen zet je het water voor de pasta op met wat zout. Was de asperges, snijdt het kontje eraf en snijdt in stukjes. Als het water kookt doe je daar de spaghetti en asperges samen in en kook ongeveer 7 minuten tot beetgaar.
3. Met een dunschiller of zester schil de je citroen en gebruik die ter decoratie. Pers de citroen uit. In een grote hapjespan verhit je de olie en de gehakte knoflook tot die kleuren, Zet het vuur hoog en voeg de mosselen toe en laat ze ongeveer 4-5 minuten afgedekt met een deksel koken tot ze opengaan.
4. Giet de pasta en asperges af en kook kort in de saus van mosselen, breng op smaak met citroensap, zout en peper.

## Tenslotte

Vis, schaaldieren en zeevruchten zijn de gastronomische pareltjes die Italiaanse gerechten zo bijzonder maken. Uiterst populair zijn de spaghetti met vongole, venusschelpen, maar die zijn bij ons moeilijk vers en levend te krijgen, en dat is nu juist essentieel. Mosselen zijn een goed alternatief. In heel veel Italiaanse restaurants staat spaghetti met mosselen op de menukaart. Spaghetti con le cozze zoals het daar heet, is een eenvoudig te maken maaltijd en wat het belangrijkste is, het is heerlijk. Wanneer je alleen mosselen hebt gegeten en er zijn nog mosselen over, bewaar deze met het kookvocht in de vriezer om de andere week deze spaghetti te maken. Er bestaan eigenlijk 3 bereidingswijzen voor dit gerecht. Een met groene asperges, een met alleen mosselen en een met mosselen en tomaat. Hier de **Spaghetti con le cozze blanco**. Verhit 5 el olijfolie in een grote pan en bak er 2 geplette tenen knoflook in tot ze gaan kleuren. Doe er 1 kg mosselen en een 1/2 peperoncino (gedroogd pepertje) bij en sluit de pan met een deksel. In een minuut of zes, zeven op redelijk hoog vuur zijn alle schelpen open (wat niet opengaat, moet weg). Kook ondertussen 400 gr spaghetti in gezouten water beetgaar (8 minuten) en hak 1 bosje platte peterselie. Giet de spaghetti af en meng grondig met de schelpen in de pan; het kookvocht geeft smaak aan de pasta. Bestrooi met peterselie en serveer. Wie nog tijd heeft voor de pasta gaar is, haalt de helft van de mosselen vast uit hun schelp. Tot slot **Spaghetti con le cozze met tomaat**. Verhit 4 el olijfolie in een grote pan en fruit hierin 2 gesnipperde tenen knoflook en de helft van een flinke bos fijngehakte peterselie. Laat 300 gr in stukken gesneden tomaten tien minuten mee fruiten en zet dan het vuur uit. Zet een andere grote pan op het vuur met daarin 1 glas witte wijn. Breng dit aan de kook, doe 1 kilo mosselen erbij en laat de schelpen met een deksel op de pan opengaan (ongeveer 5 minuten). Haal dan de mosselen uit de pan, maar bewaar het kooknat en hou het warm. Breng een pan met ruim water aan de kook en kook hierin 400 gr spaghetti (in Italië gebruiken ze ook wel linguine pasta) bijna gaar (driekwart van de kooktijd op de verpakking). Haal intussen de helft van de mosselen uit hun schelp en doe alles in de pan bij de tomaten (ipv de verse tomaten kun je ook een blik tomatenblokjes (400 ml) toevoegen). Giet de spaghetti af, breng over in de pan met het mosselnat en roer op hoog vuur om tot de spaghetti al het vocht heeft geabsorbeerd en gaar is. Verhit nu de tomaten en de mosselen opnieuw en roer er op hoog vuur de spaghetti doorheen. Strooi er de rest van het halve bosje fijngehakte peterselie en een fijngehakt 1/2 gedroogd pepertje over en dien op.