SKALDJUR

Bellas pasta vongole

Kock: **Isabella Bruckner** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

En av mina favoriträtter är denna ljuvliga och smakrika pasta med vongolemusslor. Jag älskar den fräscha smaken av citronzest och persilja. Extra gott blir det med lite hetta av chilin.

INGREDIENSER

1 styck nät färska vongolemusslor
4 portioner spaghetti
1 styck liten gul lök
2 styck schalottenlök
3 styck vitlöksklyftor
1 styck färsk röd chili
2 deciliter torrt vitt vin
1 deciliter grädde
1 styck fiskbuljong
1 styck citronzest
2 teskedar sambal oelek (valfritt för extra hetta)
salt, svartpeppar, vitpeppar och cayennepeppar
1 kruka färsk persilja

Garnering
citronklyfta
bladpersilja

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg musslorna i saltat iskallt vatten och låt stå cirka 20 min. Skölj av musslorna i kallt rinnande vatten och släng de som är trasiga.
2. Koka pastan. Finhacka lök, schalottenlök, vitlök och chili. Ta fram en djup stekpanna med lock. Fräs löken i olja utan att ta färg. Tillsätt vin, grädde, buljong, citronzest och sambal oelek. Smaka av med kryddor. Låt sjuda en liten stund.
3. Lägg ner musslorna och sätt på locket. Låt koka cirka 2 minuter tills musslorna öppnat sig. Släng de musslor som inte har öppnat sig.
4. Rör ner pastan och hackad persilja. Servera direkt och njut!