



Spaghetti Vongole

– en Masterchef opskrift

Anbefalet vin til maden
Valpolicella Classico, Speri

Ingredienser

Vi har fået salgsschef i Erik Sørensen Vin og vinder af Masterchef 2017 - Michael Oxvang, til at komme med sit bud på en italiensk ret, der vil matche en af månedens vine.

1 kg venusmuslinger	Et stort glas tør hvidvin
2 skalotteløg	Et halvt bundt bredbladet persille
4 fed hvidløg	500 g. spaghetti af god kvalitet
En halv pakke smør	1 citron
4-6 spsk. olivenolie	

Sådan gør du

En god time før spisetid starter du med at rense dine muslinger. Herefter kommer du dem i en skål med saltvand. På den måde snyder du muslingerne til at tro, at de er kommet hjem og derfor åbner sig for at spytte sand og andre urenheder ud. Efter en time i deres nye lejlighed, skal de have et bad i rent vand og er nu klar til brug.

Snit skalotteløg og hvidløg og sautéer ved middel varme i en gryde med olivenolie og en lille klat smør, i ca. 3-4 minutter. Skru herefter helt op for komfuret, inden du tilsætter dine drænedede og rene muslinger i gryden, sammen med et glas tør hvidvin. Put låg på og damp i 2-3 minutter. Kog i mellemtiden din spaghetti i saltet vand som anvist på posen, til de er al dente.

Når dine muslinger er færdige, tager du disse fra, men beholder væden i gryden. Denne pisker du sammen med små tern af kold smør, lidt ad gangen. Smag til med revet skal fra en halv citron, saften af samme, samt salt og peber. Hak din persille fint og tilføj en god håndfuld sammen med muslingerne. Nu mangler du blot at vende din kogte spaghetti i gryden og så er du klar til at servere i dybe tallerkner. Drys med persille og værsgo' at spise.

Normalt vil man drikke et glas hvidvin til denne ret, men Speri's friske og lette rødvin, vil passe perfekt let afkølet.

Velbekomme.