

Vongole van de barbecue met clementineolie

Dit recept is heel erg lekker van de BBQ of Green Egg!

Het recept en de foto komen oorspronkelijk van @dennisroufs

Menugang: Hoofdgerecht
Type gerecht: Visgerecht
Aantal personen: 2
Bereidingstijd: 20 minuten

Dit recept is heel erg lekker van de BBQ of Green Egg!

Het recept en de foto komen oorspronkelijk van @dennisroufs

Bereidwijze

1. Ze de BGE aan op 300 graden.
2. Snijd de lente uitjes en een teentje knoflook. Bak op met wat zout en peper. Daarna afblussen met de wijn en klein beetje kookroom erdoorheen roeren
3. Gaar de vongole op de BGE (of BBQ) tot ze open zijn. Dit duurt ongeveer 5 minuten.
4. Kook de pasta volgens de bereidingswijze.
5. Maak een bord op door eerst de pasta, dan de vongole er op te leggen en als laatste de saus eroverheen te gieten.
6. Als finishing touch de Foodelicious clementine olie er overheen, et voilà!

Ingrediënten

- 500 gram vongole
- 250 gram Lintpasta
- Bosje lente uitjes
- 1 teentje knoflook
- 1 spaanse peper
- 100 ml witte wijn (viognier)
- Scheut Kookroom
- 1 el Foodelicious clementine olie

accessoires

- Big Green Egg of andere BBQ