

## Spaghetti med venusmuslinger:

(Total Kheops, s. 117)

Til 4 personer:

Tilberedningstid: 20 mn

Kogetid : 30 mn

### Ingredienser:

- 600 g spaghetti
- 600 g venusmuslinger
- 4 spsk. olivenolie
- 10 grene persille
- 1 dåse flåede tomater
- salt og peber

Pasta til at ledsage.

### Sådan gør du!

1. Hak de 10 kviste persille fint.
2. Rens de 600 g muslinger omhyggeligt.
3. Få dem åbne i en gryde over en kraftig ild med uden vand. Ryst hyppigt gryden.
4. Tilsæt 2 spsk. olivenolien og den hakkede persille i en anden gryde. Tilføj muslingerne og de flåede, hakkede tomater. Lad det koge i cirka 6. til 7 minutter over en god varme.
5. Kog en stor portion pasta - cirka 600 g. i en gryde med kogende vand. Hæld vandet fra, når spagettien er "al dente". Kogetiden afhænger af pastaen, men regn med cirka 10 minutter. "Al dente" betyder at pastaen skal stadig være lidt fast og til at bide i! Hæld pastaen i en skål og tilsæt 2 spsk. olivenolie. Hæld muslingerne over og tilsæt endelig et par drys fra peberkværnen.
6. Server med det samme.

*Tips: Venusmuslingerne kan erstattes af andre slags muslinger som blåmuslinger og hjertemuslinger.*