



Thermomix

Tapasbordje schelpen met witte wijn en look

Ingrediënten

- 500 gr Venusschelpen of Tapijtschelpen (Vongole Veraci)
- 100 gr ajuin
- 5 teentjes look
- 50 gr olijfolie
- 1 eetlepel paneermeel
- 100 gr witte wijn
- 100 gr water
- 50 gr citroensap
- theelepel zout
- enkele takjes gehakte peterselie



Instructies

- Zet de schelpen minstens 30 minuten in koud lichtgezouten water om het zand uit de schelpen te halen.
- Doe 100 gram ajuin en 5 teenjes look in de mengbeker **5 seconden/ snelheid 6**
- Spatel alles naar beneden en voeg olijfolie toe 5 minuten / varoma/ stand 1
- Witte wijn, water, citroensap, zout en paneermeel toevoegen
- Schelpen in het kookmandje doen, helft van peterselie toevoegen, even opschudden en in de beker hangen **15 minuten/ varoma / stand 2**
- Schep de schelpen op een bordje, saus over de schelpen schenken en afwerken met peterselie
- Serveer en geniet