



Elvea, een feest uit Italië

Gerookte venusschelpen voor 2



Ingredienten voor 2 Personen

| | |
|-----------------|--------------------------------------|
| 2 eetlepels | olijfolie |
| 150 g | worsten |
| 1 stengel | prei |
| 1 teentje | look |
| 8 takjes | verse tijmblaadjes, gehakt |
| | peper |
| | zout |
| 1,25 theelepels | gerookt paprikapoeder |
| 1 | laurierblad |
| 350 g | ELVEA Rode Gepelde Datterini tomaten |
| 60 ml | kippenbouillon |
| 6 eetlepels | witte wijn |
| 1.500 g | venusschelpen |
| | peper |
| | zout |

Bereiding

- Verhit de olie in een pan op middelhoog vuur en bak de plakjes worst tot ze doorbakken zijn. Dit duurt ca. 8 min. Haal de pan van het vuur en zet apart.
- Zet het vuur zachter en verwijder de bruine stukjes. Voeg de prei, look en tijm toe en fruit tot alles zacht is. Dit duurt ca. 6 min. Kruid met peper en zout.
- Voeg het paprikapoeder toe en het laurierblad en roer alles goed door zodat alle kruiden zich vermengen. Fruit verder gedurende 1 min.
- Voeg de tomaten, de bouillon en de wijn toe en breng aan de kook. Zet het vuur zachter en laat 5 min sudderen. Haal de laurier en tijm eruit en gooi ze weg.
- Voeg de venusschelpen toe en kook tot ze opengaan. Dit duurt ca. 8 à 10 min. Roer regelmatig.
- Serveer warm met wat brood.

