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.