

## VENUSSCHELPEN OP SARDIJNSE WIJZE

### ingrediënten :

1,5 kg venusschelpen ( vongole)  
3 teentjes look  
bladpeterselie  
6 el olijfolie  
peper en zout  
4 el paneermeel

### bereiding

laat de vongole 2 uur in flink gezouten water staan  
haal ze uit het water doe ze in een kookpot,  
deksel erop en zet op een half hoog vuur tot ze open  
springen.  
giet ze af maar hou het vocht bij

snijd de gepelde look in stukjes , snijd de peterselie grof  
doe samen in een pan en fruit de look geel bruin  
voeg dan de vongole , peper en zout, kookvocht en paneermeel  
laat een 10 tal minuten op een middelhoog vuur op elkaar  
inwerken

serveer immediatamente