

Mosselen schelpen pasta

Luc Del

Nodig

Moules bouchot

schelpen

350 gr tarwebloembloem

3 ei

sjalot

zeekraal

witte wijn

look

Bereiding

De bloem mengen met de eieren, peper en zout en eventueel een beetje olijfolie en sea fish kruiden (Delhaize).

Laten rusten.

Sjalot en look stoven , witte wijn toevoegen en de schelpen koken.

Idem voor de mosselen maar zonder look.

De pasta door de pastamachine draaien, niet te dun en tagliatelle of spaghetti draaien.

Kort koken.

Presentatie

Doe alles in een diep bord met wat vocht, de pasta en bestrooi met kervel.