



Manhattan schelpdiersoep met tomaat

De rode neef van de bekende clam chowder: een heldere tomatensoep met venusschelpen, gerookt spek en aardappel. Steviger dan ze lijkt, en verrassend smaakvol door het gezeefde schelpenvocht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 kg venusschelpen
- 100 gr gerookt spek, in blokjes
- 1 ui, fijngesnipperd
- 2 stengels bleekselder, in halve maantjes
- 1 wortel, in blokjes
- 300 gr aardappelen, in blokjes van 1 cm
- 400 gr tomatenblokjes uit blik
- 1 liter visbouillon

1 laurierblad
1 kl gedroogde tijm
2 el olijfolie
versgemalen zwarte peper naar smaak

Bereidingswijze

1. Spoel de venusschelpen grondig onder koud stromend water. Gooi exemplaren weg die al open zijn en niet sluiten als je erop tikt.
2. Doe de schelpen in een ruime pot met een scheut water, dek af en stoom op hoog vuur 3 tot 4 minuten tot ze opengaan. Schud de pot af en toe. Gooi schelpen die gesloten blijven weg.
3. Haal het schelpenvlees uit de schelpen en zet apart. Zeef het kookvocht door een fijne zeef of een kaasdoek en zet ook apart.
4. Verhit de olijfolie in een ruime soeppot op middelhoog vuur. Bak de spekblokjes uit tot ze licht krokant zijn.
5. Voeg de ui, bleekselder en wortel toe en stoof alles glazig in 5 minuten.
6. Voeg de aardappelblokjes, de tomatenblokjes, de visbouillon, het gezeefde schelpenvocht en het laurierblad toe. Strooi de tijm erover.
7. Breng aan de kook en laat vervolgens 20 minuten zachtjes sudderen op laag vuur tot de aardappelblokjes gaar zijn.
8. Verwijder het laurierblad. Roer het schelpenvlees door de soep en warm nog 2 minuten mee op zonder te koken, zodat het vlees niet taai wordt.
9. Kruid af met versgemalen zwarte peper en dien warm op.

Tip

Zet het vuur laag zodra je het schelpenvlees toevoegt. Venusschelpen worden bij te lang koken snel rubberachtig. Twee minuten opwarmen is ruim voldoende.

Lekker met

Knapperig zuurdesembrood of een snee geroosterd boerenbrood om de soep mee op te deppen.

Dranktip

Een droge Amerikaanse Sauvignon Blanc of een lichte Pinot Grigio past mooi bij de friszure tomatenbodem en de ziltige schelpen.

Ontdek meer recepten op kookpot.be