



New England clam chowder

Romige, hartige schelpdierensoep met aardappel, ui en spek. Een klassieker van de Amerikaanse oostkust die je warm van binnen maakt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Soep

Ingrediënten

800 gr verse kokkels of venusschelpen
100 gr gerookt spek in blokjes
1 ui, fijngesnipperd
2 stengels bleekselder, fijngesneden
2 grote aardappelen (ca. 400 gr), geschild en in blokjes van 1 cm
30 gr boter
2 el bloem
400 ml volle melk
200 ml room

2 laurierblaadjes
een handvol verse peterselie, fijngehakt
zout en versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de schelpen grondig onder koud stromend water. Doe ze in een brede pot met 150 ml water, dek af en stoom op hoog vuur 4 tot 5 minuten tot alle schelpen openstaan. Schud de pot af en toe. Gooi ongeopende schelpen weg. Zeef het kookvocht door een fijne zeef of kaasdoek en bewaar het. Haal het schelpvlees uit de schelpen en zet opzij.
- 2.** Verhit een ruime soeppot op middelhoog vuur. Bak de spekblokjes droog en krokant. Voeg de boter toe en laat smelten. Stoof de gesnipperde ui en de bleekselder 5 minuten glazig, zonder te kleuren.
- 3.** Strooi de bloem over het groentenmengsel en roer 1 minuut mee zodat de bloem gaart.
- 4.** Giet het gezeefde schelpenvocht en de melk er al roerend bij. Voeg de aardappelblokjes en de laurierblaadjes toe. Breng al roerend aan de kook.
- 5.** Zet het vuur laag en laat 15 tot 20 minuten zachtjes sudderen tot de aardappelblokjes volledig gaar zijn.
- 6.** Verwijder de laurierblaadjes. Voeg de room en het schelpvlees toe en warm de soep nog 2 tot 3 minuten door op laag vuur. Laat niet meer koken, anders wordt het schelpvlees taai.
- 7.** Proef en kruid bij met peper en eventueel zout. Het schelpenvocht is al zout, dus wees voorzichtig. Werk af met de fijngehakte peterselie.

Tip

Gebruik je diepgevroren of ingeblikte kokkels, dan vervang je het schelpenvocht door een goede visfond. Voeg de kokkels pas helemaal op het einde toe, want ze zijn al voorgegaard.

Lekker met

Dikke sneden zuurdesembrood of traditionele oyster crackers.

Dranktip

Een frisse, droge Chardonnay of een licht blond bier past goed bij de romige smaak van deze soep.