



Manhattan schelpdiersoep met tomaat

De rode neef van de bekende clam chowder: een heldere tomatensoep met venusschelpen, spek en aardappel. Steviger dan ze lijkt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 1 kg venusschelpen
- 100 gr gerookt spek, in blokjes
- 1 ui, gesnipperd
- 2 stengels selder, in boogjes
- 1 wortel, in blokjes
- 300 gr aardappelen, in blokjes
- 400 gr tomatenblokjes uit blik
- 1 liter visbouillon
- 1 blaadje laurier

1 theelepel tijm
2 eetlepel olijfolie
peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Spoel de schelpen goed en laat de open exemplaren weg. Stoom ze in een scheutje water tot ze opengaan, haal het vlees eruit en zeef het kookvocht.
- 2.** Bak de spekblokjes uit in de olijfolie en voeg de ui, selder en wortel toe. Stoof glazig.
- 3.** Voeg de aardappelblokjes, de tomatenblokjes, de visbouillon, het gezeefde schelpenvocht, de laurier en de tijm toe.
- 4.** Laat ongeveer 20 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
- 5.** Roer het schelpvlees erdoor en warm nog 2 minuten mee zonder verder te koken.
- 6.** Kruid met peper en dien warm op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)