



New England clam chowder

Romige, hartige schelpdierensoep met aardappel, ui en spek. Een klassieker van de Amerikaanse oostkust.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Soep

Ingrediënten

- 800 gr verse kokkels of venusschelpen
- 100 gr gerookt spek in blokjes
- 1 ui
- 2 stengels bleekselder
- 2 grote aardappelen
- 30 gr boter
- 2 el bloem
- 400 ml melk
- 200 ml room

2 laurierblaadjes

verse peterselie

zout en peper

Bereidingswijze

1. Spoel de schelpen goed en stoom ze in een pot met een bodempje water tot ze openen, ongeveer 5 minuten. Zeef en bewaar het kookvocht. Haal het meeste vlees uit de schelpen.
2. Bak in een soeppot het spek krokant. Voeg de boter, de gesnipperde ui en de fijngesneden bleekselder toe en stoof glazig.
3. Strooi de bloem erover en roer 1 minuut mee.
4. Giet er het gezeefde schelpenvocht en de melk bij, al roerend. Voeg de aardappelblokjes en de laurier toe.
5. Laat 15 à 20 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is.
6. Voeg de room en het schelpvlees toe en warm nog even door zonder te koken.
7. Kruid met peper en indien nodig zout, werk af met fijngehakte peterselie.

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