



New England Clam Chowder

Ingrediënten: (10 personen)

3 sjalotjes
400 g aardappelen
25 gram venusschelpen
200 g krabvlees (evt. surimi)
40 g boter
75 g doorregen spek of bacon
40 g bloem
1 ltr melk
½ liter visbouillon
zout en peper
Worcestershiresaus
1 bosje bieslook
4 harde bollen



bereiding:

Bak de broodjes af totdat deze goudbruin zijn en knapperig.
Laat de broodjes afkoelen.

Pel en snipper de sjalotjes.
Schil de aardappels en snijd ze in blokjes.

Breng in een ruime pan (met deksel) een bodempje water aan de kook met een snufje zout.
Kook de venusschelpen kort totdat de schelpjes open staan.
Bewaar het kookvocht en verwijder het vlees uit de schelpjes en hak dit in stukjes.
Snijd het krabvlees fijn.

Verhit de boter in een hoge pan en fruit de sjalotjes en het spek ca 3 minuten.
Voeg de bloem toe en laat het al omscheppend gaar worden.
Voeg al roerende melk en visbouillon toe.

Voeg de aardappelblokjes toe en laat de soep ca 20 minuten zachtjes koken. Kook de laatste 5 minuten het krabvlees en de gehakte venusschelpjes mee.

Breng de soep op smaak met zout, peper en worcestershiresaus.
Hak de bieslook.

Snijd de kapjes van de broodjes en hol ze uit. Serveer de soep in de uitgeholde broodjes en bestrooi met bieslook.)