Soepen / Verenigde Staten



Schelpdierensoep uit New England

Een dikke mosselsoep met room, aardappel en spek. Geen tomaat, dat is een principekwestie.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg mosselen — in de schaal
- ☐ 120 g Gerookt spek – in blokjes gesneden
- ☐ 500 g Vastkokende aardappelen — in dobbelsteentjes van 1,5 cm
- ☐ 1 stuk ui
- ☐ 2 stuks Selderij
- ☐ 300 ml Enkelvoudige crème
- ☐ 300 ml Melk
- ☐ 2 eetlepels gewone bloem
- ☐ 3 takjes tijm
- ☐ 1 stuk Laurierblad
- ☐ 40 g Boter
- ☐ Oyster crackers (kleine soepcrackers) — naar wens

Zo maak je het.

01 Boen de mosselen en stoom ze in een kopje water, afgedekt, gedurende vijf minuten, totdat ze opengaan. Gooi alles weg dat gesloten blijft. Zeef de drank door mousseline: er bezinkt zand in.

02 Haal het vlees uit de schelpen en hak het grof. Zet het opzij; het komt helemaal aan het einde terug.

03 Doe het spek in de pan, voeg de boter, de ui en de bleekselderij toe en laat ze acht minuten zweten tot ze zacht zijn.

04 Roer de bloem erdoor, kook het twee minuten, giet de gezeefde mosselvloeistof en de melk erbij en voeg de aardappel, tijm en laurier toe.

05 Laat een kwartiertje sudderen tot de aardappel zacht is. Druk een paar stukjes tegen de zijkant: de soep wordt dikker zonder meer bloem.

06 Giet de room erbij, doe de mosselen terug en warm ze twee minuten door zonder te koken. Controleer het zout en serveer met crackers.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Famartin / CC BY-SA 4.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / clam-chowder