Soepen / Verenigde Staten

Clam Chowder-basis uit New England

Een dikke, ivoren chowder gebouwd op gezouten varkensvlees, mossellikeur en bloemige aardappelen, afgewerkt met voldoende room om de zilte, rokerige bouillon om te zetten in iets dat een lepel bedekt met het gewicht van een winterkust.

Tijd 75 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 delen Zout varkensvlees of dik gesneden spek, kleine blokjes
- ☐ 2 delen Gele ui, middelgrote blokjes
- ☐ 0,5 delen Bloem voor alle doeleinden
- ☐ 6 delen mosselsap of flesjes mosselbouillon
- ☐ 4 delen Russet of Yukon Gold aardappelen, dobbelstenen van 1 cm
- ☐ 3 delen Gehakte mosselen (ingeblikt of vers gepeld)
- ☐ 2 delen Slagroom
- ☐ 0,2 delen verse tijmtakjes (2–3)
- ☐ 0,1 delen Laurierblad (1 groot)
- ☐ 0,2 delen koosjer zout en witte peper

Zo maak je het.

01 Doe het gezouten varkensvlees of spek in een koude pan met dikke bodem (de Nederlandse oven is ideaal). Zet op middelhoog vuur. Als je koud begint, kan het vet langzaam uitharden zonder de buitenkant bruin te laten worden – je wilt vet in de pan, geen knapperige textuur. Laat 8-10 minuten koken, af en toe roeren, tot het meeste vet is gesmolten en de stukjes goudbruin maar nog niet knapperig zijn. Haal de stukken varkensvlees eruit met een schuimspaan en bewaar ze; ze gaan er aan het einde weer in.

02 Voeg de in blokjes gesneden ui toe aan het gesmolten vet in de pan op middelhoog vuur. Kook, roer elke 2 minuten, gedurende 8-10 minuten tot het volledig zacht en doorschijnend is. De uien moeten zoet en meegevend zijn, niet bruin. New England chowder is een witte chowder; elke karamellisatie van de aromaten zal het geelbruin kleuren en een zoetheid toevoegen die de pekel bestrijdt.

03 Strooi de bloem over de uien en het vet. Roer voortdurend gedurende 2-3 minuten op middelhoog vuur tot de geur van rauwe bloem is verdwenen en het mengsel vaag naar gekookt deeg ruikt. Je maakt ter plekke een bleke roux. Giet vervolgens geleidelijk het mosselsap erbij, terwijl u voortdurend blijft kloppen. Voeg het eerste kopje langzaam toe om klontjes te voorkomen en voeg vervolgens de rest in een gestage stroom toe.

04 Voeg het resterende mosselensap, de in blokjes gesneden aardappelen, de takjes tijm en het laurierblad toe. Breng zachtjes aan de kook (niet volledig koken – koken zorgt ervoor dat de aardappelen ongelijk uit elkaar vallen). Kook onafgedekt op matig vuur gedurende 15-20 minuten tot de aardappelen volledig gaar zijn. Test meerdere stukken - de buitenste blokjes mogen vóór de middelste blokjes van dezelfde dobbelsteen worden gedaan.

05 Verwijder de takjes tijm en het laurierblad. Zet het vuur laag – de chowder mag nooit meer koken nadat de room erin is gegaan, anders zal de room breken. Voeg de gehakte mosselen toe (met hun sappen als je ze uit blik gebruikt), giet de slagroom erbij en doe het achtergehouden gezouten varkensvlees terug. Roer voorzichtig om te combineren. Verwarm gedurende 3-5 minuten tot de mosselen opgewarmd zijn en de room volledig geïntegreerd is. Breng op smaak met witte peper en proef naar zout; het mosselensap en het gezouten varkensvlees zijn al behoorlijk zout.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / clam-chowder-base