



Clam chowder



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

100 gram ontbijtspek
1 ui
boter
2 stengels bleekselders
2 eetlepels bloem
500 ml melk
200 ml room
350 ml visbouillon
2 middelgrote aardappelen
1 blaadje laurier
400 gram gekookte mosselen
verse peterselie
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Snij het ontbijtspek in stukjes en bak het knapperig in een diepe pan. Haal het uit de pan en zet apart.
- 2.** Snipper de ui en fruit deze in dezelfde pan glazig in een beetje boter. Snij de selder fijn en voeg toe. Laat op een zacht vuur 5 minuten bakken.
- 3.** Voeg de bloem toe en roerbak 1 minuut. Voeg nu langzaam en al roerend de melk en de room toe. Blijf roeren tot de soep dikker wordt. Giet er de visbouillon bij en breng zachtjes aan de kook.



- 4.** Schil de aardappelen en snij ze in blokjes. Voeg ze toe aan de soep, samen met het laurierblad en laat de soep 15 minuten koken.
- 5.** Voeg de mosselen en het spek toe en verwarm nog 5 minuten. Breng op smaak met peper en zout en werk af met peterselie.