



Italiaans, maar geen pasta!

Kikkererwtensoep met venusschelpen

Zuppa di ceci con vongole

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ✓ 20 ml olijfolie extra vergine + extra voor besprenkelen
- ✓ ½ kleine ui fijngesneden
- ✓ 1 kleine wortel fijngesneden
- ✓ 1 el platte peterselieblaadjes fijngesneden
- ✓ ½ stengel bleekselderij fijngesneden
- ✓ ½ teen knoflook fijngesneden
- ✓ 1 blik kikkererwten à 400 g, afgespoeld en uitgelekt
- ✓ 500 ml groentebouillon
- ✓ 350 g venusschelpen* afgespoeld
- ✓ 1 takjes rozemarijn naaldjes geplukt

MATERIAAL: blender of keukenmachine

ZO MAAK JE HET

1. Verhit in een grote pan met dikke bodem met deksel de olie op middelhoog vuur.
2. Doe de ui, wortel, bleekselderij en peterselie er bij en bak 2-3 minuten.
3. Voeg de knoflook toe en bak nog 1 minuut of tot het gaat geuren.
4. Voeg de kikkererwten en bouillon toe, roer goed door elkaar en breng tegen de kook aan.
5. Zet het vuur laag en laat alles 8-10 minuten zachtjes inkoken.
6. Neem de pan van het vuur en laat de soep iets afkoelen.
7. Doe alles in een blender of keukenmachine en pureer alles glad, voeg evt. wat water toe om de massa iets dunner te maken.
8. Doe de soep terug in de pan en zet hem op middelhoog vuur.
9. Breng zachtjes aan de kook en voeg dan de, schoongespoelde, venusschelpen toe.
10. Sluit de pan af en kook, terwijl je de pan nu en dan schud, 2-3 minuten tot de schelpen open zijn.
11. Breng op smaak met zout en peper.
12. Schep de soep in kommen, garneer met de rozemarijnblaadjes en versgemalen zwarte peper en besprenkel met wat olijfolie.

* Venusschelpen koop je bij een goede viswinkel of op de markt. Of neem kokkels. Spoel de schelpen onder koud stromend water af, ze sluiten dan. Gooi geopende en kapotte exemplaren weg en kijk goed of er geen slijkschelp (schelp met modder erin) tussen zit, die kan je hele gerecht bederven.

BRON: deliciousmagazine.nl

