



Maaltijdsoep van venusschelpen met krab en chorizo

2 PERSONEN

🕒 75 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 500 g venusschelpen of clams*
- 3½ el witte wijn droge
- 15 g boter
- ½ chorizoworstje in plakjes
- ½ ui fijngesneden
- ½ stengel bleekselderij in dunne plakjes
- 125 g aardappels geschild, in stukjes
- 300 ml visbouillon van tablet
- 1 takje tijm
- ½ laurierblaadje
- 300 ml melk
- 125 g gekookte krab*
- 1½ el bladpeterselie grof gesneden

voor erbij

- room
- knapperig brood

MATERIAAL: soeppan, staafmixer

ZO MAAK JE HET:

1. Week de schelpen 15 minuten in een kom koud water zodat ze hun zand kwijtraken.
2. Giet ze af, doe ze in een pan en voeg de wijn toe.
3. Breng aan de kook, draai het vuur lager en stoom de schelpen met de deksel op de pan 5 minuten of tot ze open zijn (verwijder exemplaren die gesloten blijven).
4. Giet ze af en vang de wijn op.
5. Smelt in een grote, diepe koekenpan de boter op middelhoog vuur.
6. Roerbak de chorizoplakjes in 5 minuten aan beide kanten goudbruin.
7. Schep ze met een schuimspaan op een bord.
8. Bak in dezelfde pan de ui, bleekselderij en aardappel 5 minuten.
9. Voeg de bouillon, tijm, laurierblad, de opgevangen wijn en royaal zout en peper toe.
10. Breng aan de kook, draai het vuur laag en kook de aardappel afgedekt in ± 15 minuten gaar.
11. Voeg de melk, krab, schelpen en chorizo toe en laat de vissoep 5 minuten doorwarmen.
12. Verdeel over de kommen, strooi er peterselie over en besprenkel met ongeklopte slagroom.
13. Serveer met brood.

* Verse venusschelpen en gekookte krab zijn te koop bij de viswinkel. Verwijder schelpen die zich niet sluiten als je ze tegen de rand van het aanrecht tikt. Als alternatief voor de gekookte krab kun je evt. wat witvisfilet in stukjes nemen.

** Bij het gebruik van een bouillon of bouillonblokje neem dan een met minder zout. **Advies: voedingscentrum.nl**

*** Als je de soep invriest, dan laat je de ingrediënt(en) die je er overheen strooit weg, deze komen na het ontdooien en opwarmen beter tot hun recht, dan erin voor het invriezen.

BRON: deliciousmagazine.nl

