



Chowder met kokkels



Gevorderde | 4 personen | Tussen 30 en 60 minuten | Soep

Spoel de kokkels met koud water tot alle zand is verwijderd.

Bak de pancetta aan in een eetlepel olijfolie. Voeg de sjalot en knoflook toe en stook ze glazig. Voeg na enkele minuten de wortel, de selder, de venkel, de tijm en de laurierblaadjes toe. Kruid bij met peper en zout en laat de groenten 5 minuten stoven op een zacht vuurtje.

Blus met de Vermouth en de visbouillon. Breng aan de kook en voeg de kokkels toe. Laat garen tot ze opengaan. Giet de kokkels af en zeef het kookvocht.

Breng het kookvocht aan de kook en laat een vijftal minuten inkoken. Roer er de mascarpone door.

Verdeel de soep over de borden en leg de kokkels erbij. Garneer met de bieslook.

Serveer met gezouten crackers.



Ingrediënten

- 1 kg kokkels
- 200 g pancetta
- 1 wortel, in blokjes
- 1 stengel selderij, in blokjes
- 1 venkel, in blokjes
- 2 sjalotten, fijngesnipperd
- 1 teentje knoflook, fijngesnipperd
- 4 el mascarpone
- 15 cl Vermouth
- 1 l visbouillon
- 1 el olijfolie
- 3 takjes tijm
- 2 laurierblaadjes
- 1 bosje bieslook, fijngehakt
- peper en zout

