

## Clam Chowder (voor 4 ruime porties)

### Ingrediënten:

2 kg levende venusschelpen (of 1 kg venusschelpen en 1 kg mosselen), goed afgespoeld  
300 ml witte wijn  
200 gr pancetta, in reepjes (of garnalen in stukjes gesneden voor mensen die geen vlees maar wel vis eten)  
4 uien, gepeld en fijngesneden  
4 stengels bleekselderij, fijngesneden  
6 grote kruimige aardappelen, geschild en in kleine blokjes  
2 tenen knoflook, fijngesneden  
60 gr boter  
40 gr bloem  
0,75 l kippenbouillon  
400 ml slagroom  
4 el blaadjes van de bleekselderij, gehakt  
2 laurierblaadjes  
zeezout en zwarte peper  
bladpeterselie om te garneren



Snijd de pancetta in reepjes en hak de ui en knoflook fijn. Schil de aardappelen en hak ze in kleine blokjes. Snijd de blaadjes van de selderij en zet ze apart. Snijd de selderij in kleine stukjes.

Spoel de schelpen goed af zodat al het zand weg is.

Pak een mosselpan of een andere grote hoge pan met dikke bodem. Zet deze op het vuur, laat warm worden en doe alle schelpen erin. Giet de wijn erbij, doe het deksel op de pan en stoom ze in 3 à 4 minuten gaar tot de schelpen zijn geopend, schud en roer af en toe om.

Zet nu een schaal klaar en zet de vergiet erop. Giet de schelpen af in de vergiet, met de schaal vang je de sappen op want die heb je straks nodig in de soep.

Pak een grote soeppan en laat die heet worden op het vuur. Doe de pancetta in de pan bak ze zo'n 5 minuten tot het vet eruit is gelopen.

Voeg dan de uien, knoflook, aardappelen en bleekselderij toe en bak ze zo'n 6 minuten tot de uien en bleekselderij zacht zijn.

Doe de boter in de pan en laat smelten. Roer dan de bloem erdoor, zo'n 2 minuten.

Schenk de room en bouillon toe en tot slot het achtergehouden vocht van de schelpen. Breng op smaak met zout en peper, voeg de gehakte selderijblaadjes toe samen met 2 laurierblaadjes.

Breng de soep aan de kook, doe het deksel op de pan en laat 20 tot 30 minuten zachtjes sudderen.

Haal in de tussentijd de schelpdiertjes uit de schelp. Laat een paar mooie diertjes in de schelp zitten, voor de presentatie.

Stamp met een pureestamper de aardappelen in de soep fijn en voeg daarna de schelpdieren toe, ook degene die je in de schelp hebt gelaten.

Warm ze twee tot drie minuten mee en schep de soep in kommen.

Garneer met de achtergehouden schelpen (met diertjes erin) en met wat peterselie.

Geniet ervan!