

Chowder van schartong en zeevruchten



Ingrediënten

Bereiding

Een overheerlijke zeevruchten chowder met scampi en schartong

Ingrediënten 6 personen

- 400 g filet van schartong opgerold
- 250 g mosselen
- 200 g gamba's vers
- 44 g bacon
- 1 aardappelen
- 2 prei
- 3 wortel
- 1 bleekselderij
- 40 el tarwebloem
- 1000 ml visbouillon, bereid
- 250 ml kookroom
- 30 el roomboter
- 0.5 el peterselie vers
- 1 snufje zout
- 1 snufje peper zwart

Bereidingswijze

Snijd de groenten fijn en hak de ham in blokjes. Kook de aardappelen en snijd ze in blokjes. Als de scampi

niet gepeld zijn, pel ze dan en verwijder de darmkanalen.

Smelt de helft van de boter in een pan en bak de bacon stukjes gedurende 5 minuten. Haal ze uit de pan en zet ze even aan de kant.

Smelt de rest van de boter en voeg de prei, wortel en selder toe. Roerbak 5 minuten op middelhoog vuur tot de groenten zacht zijn en een beetje kleur hebben. Strooi bloem over de groenten en roer gedurende 1 minuut goed om.

Breng 1L visbouillon aan de kook. Voeg de groenten toe aan de bouillon en laat 5 minuten doorkoken.

Temper het vuur en laat nog 5 minuten koken. Voeg de visrolletjes aan de soep toe en laat ze 5 minuten koken. Af en toe voorzichtig roeren.

Voeg de mosselen, de scampi, de room, de bacon en de helft van de peterselie toe. Laat nog 5 minuten sudderen. Breng op smaak met peper en zout.