

27-11-2018

Kookavond

Soepje van venusschelpen en palourdes

Nodig:

- 500 gr venusschelpen
- 500 gr palourdes
- 50 gr pancetta in blokjes
- 2 uien
- 1 teentje knoflook
- 1 stengel bleekselder
- 2 wortelen
- 2 stengels citroengras
- 3 stukken steranijs
- 1 glas vermouth
- 2 el mascarpone
- 50 gr boter
- 1 liter Lacroix visfond
- Peper en zout

Zo maak je het:

- Pancetta in schijfjes snijden van 0,5 cm en daarna in reepjes en blokjes snijden.
- Laat de schelpen een paar uur weken in koud zoutwater, spoel nu de schelpen een paar keer zodat alle zand verwijderd is.
- Snipper de ui en knoflook en snij wortel en selder in brunoise, snijd het citroengras in stukken.
- Zet de groenten, de pancetta, het citroengras en steranijs aan is boter.
- Wanneer de ui glazig is voeg je de schelpen toe, voeg de vermouth en de fond toe en sluit af met een deksel.
- Draai het vuur hoger tot de schelpen open komen.
- Giet de schelpen af en vang het kookvocht op.
- Kook dit even op en voeg de mascarpone toe, kruid met peper en zout.
- Voeg de schelpen terug toe en serveer.