

Crab chowder (Krabsoep)



Voorgerecht

Soep

4 personen (in borden, serveer je ze in de bollen dan geschikt voor 6 personen)

Land: Amerika

Bereidingstijd: Bereiding: 30 min.

Seizoen: februari t/m augustus als je verse krab wilt gebruiken)



Ingrediënten

- 1 ui
- 2 grote aardappelen
- 300 gram krabvlees
- 6 Italiaanse bollen (liefst van een dag oud, dan is de buitenkant keihard!)
- 40 gram boter
- 75 gram spekblokjes of bakbacon in reepjes
- 50 gram bloem
- 1 liter melk
- 5 dl visbouillon van een blokje
- zout & peper
- Worcestershire saus
- 1/2 tl tijm en paprikapoeder

Bereidingswijze

1. Pel en snipper de ui. Schil de aardappels en snijd ze in blokjes. Snijd het krabvlees fijn. Snijd de kapjes van de broodjes en hol ze uit.
2. Verhit de boter in een hoge pan en fruit de ui en spekblokjes circa 3 minuten. Voeg de bloem toe en laat het al omscheppend gaar worden. Voeg al roerend de melk en visbouillon toe. Voeg de aardappelblokjes toe en laat de soep circa 15 minuten zachtjes koken. Voeg het krabvlees toe en laat het nog circa 5 minuten zachtjes koken. Breng de soep op smaak met zout, peper, tijm en Worcestershire saus.
3. Serveer de soep in de uitgeholde broodjes, die je in een soepbord zet want de boel gaat lekken en bestrooi de soep met een beetje paprikapoeder.

Tenslotte

Ipv verse krab (wat erg duur is) is 2 blikjes krab ook goed, maar je kunt ook gekookte mosselen gebruiken! Kook daarvoor eerst 1 kilo mosselen 8 minuten en haal de mosselen uit hun schelp. Je kunt natuurlijk ook gekookte mosselen uit een bakje of diepvries gebruiken. Chowder is een Amerikaanse verzamelnaam van gebonden dikke soepen gemaakt met melk en meestal met schelpdieren. In juni 2006 stond de boven beschreven krabsoep van mij in de Allerhande als "Krabsoep" met een artikel over mij met als titel "Kooktruc" (Zie foto's onder). Amerikanen eten ook graag Corn Chowder, waarbij ipv schelpdieren hele maïskorrels worden gebruikt en soms ook een combinatie van deze ingrediënten. **Maïs chowder** maak je zo. Snijd hiervoor de korrels van 4 maïskolven (Hollandse maïs verkrijgbaar van augustus t/m oktober) af en houd ze apart. Breek de kolven doormidden en doe ze in een pan met 700 ml water. Kook de kolven circa 30 minuten in het water om een 'maïsbouillon' te maken. Snipper 1 kleine ui en snijd 2 stengels bleekselderij in plakjes. Houd het blad van de selderij apart om te garneren. Schil 150 gr aardappels en snijd ze in blokjes. Snijd 4 dikke plakken bakbacon in lange, dunne reepjes. Bak de baconreepjes op halfhoog vuur in een koekenpan knapperig en laat ze op keukenpapier uitlekken. Houd 1 eetlepel baconvet in de pan en bak hierin de ui en de selderij zachtjes gedurende 5 minuten. Voeg het maïswater en 6 takjes tijm toe en breng op smaak met peper en zout. Laat het mengsel nog 15 minuten zachtjes koken. Voeg de aardappel, de maïskorrels en 1/2 fijngehakte rode peper toe en laat nog circa 10 minuten zachtjes koken tot de aardappel gaar is. Voeg 350 ml room toe en laat nog even zachtjes doorkoken. Breng indien nodig op smaak met peper en zout. Verdeel de chowder over 4 kommen en garneer het met de bacon en eventueel nog wat selderijgroen.

