



Chowder met gerookte vis

en broodjes met kruidenboter



20-30min



2 personen

Koud weer vraagt om comfortfood! Voor inspiratie keken wij het kunstje af bij de Amerikanen: in het oosten van het land maakt men graag een stevige stoof van kokkels, aardappelen, selderij en ui. Het koken van de ingrediënten in een witte roombouillon is typisch voor New England. De Manhattan-variant heeft juist een bouillon van tomaat als basis. Wij voegen aan de onze maïs en gerookte makreel toe voor extra veel smaak!

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 ui
- 2 tenen knoflook
- 1 prei
- 1 wortel
- 1x gerookte makreel ⁴
- 1 blikje maïs
- 1 pakje melk ⁷
- 10g verse kruidenmix: dragon & peterselie
- 1 pistolet ^{1,6}

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- boter ⁷
- azijn
- olijfolie
- bloem ¹

Kookgerei

- oven
- maatbeker
- waterkoker
- zeef
- middelgrote kookpan met deksel
- bakplaat met bakpapier

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

Je kunt de aardappels met een vork grof prakken.

Allergenen

gluten (1), vis (4), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 789kcal, vet 27.9g, koolhydraten 94.1g, eiwit 33.4g



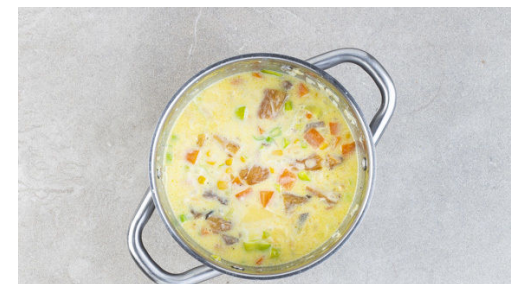
1. Aardappels snijden

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng 200ml water in een waterkoker aan de kook. Schil en snijd de **helft van de aardappels** in grove stukken. Gebruikt de **rest van de aardappels** voor een ander gerecht. Doe 2el boter in een kommetje voor stap 4, zo is de boter tijdig op kamertemperatuur.



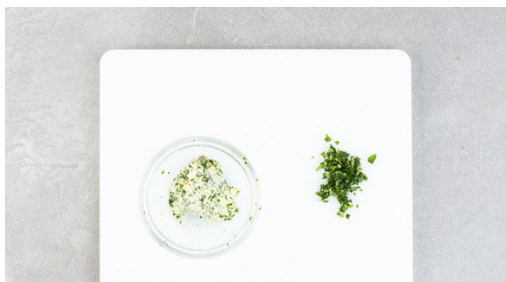
2. Ingrediënten voorbereiden

Pel de **ui** en **knoflook** en hak **beiden** fijn. Snijd de **prei** in dunne ringen en was ze grondig in een zeef. Snijd de **wortel** in blokjes. Verwijder de huid en evt. graten en snijd de **makreel** in grove stukken.



3. Chowder maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote kookpan op middelhoog vuur. Bak de **ui**, **wortel**, **helft van de knoflook**, 1tl bloem en een snuf zout 2-3min. Voeg de **aardappels**, **prei**, **maïs**, **vis**, 1/4tl zout en een snuf peper toe. Schenk de **melk** en het gekookte water erbij en roer door. Leg een deksel op de pan en kook de **groenten** in ca. 15min op middellaag vuur gaar.



4. Kruidenboter maken

Hak de **verse kruiden** zonder hardere steeltjes fijn. Prak **3/4e van de kruiden** en de **rest van de knoflook** door 2el zachte boter. Breng de kruidenboter op smaak met een flinke snuf zout.



5. Brood bakken

Snijd de **pistolet** doormidden en leg de helften op een bakplaat met bakpapier. Bestrijk ze met de **kruidenboter** en bak de **broodjes** in 4min in de oven af.



6. Chowder afmaken

Neem het deksel van de pan en breng de **chowder** op smaak met 1-2tl azijn, zout en peper (**zie tip, links**). Serveer de **chowder** in kommen en bestrooi met de **rest van de kruiden**. Serveer de **kruidenbroodjes** erbij.