



Garnelen-Chowder mit Mais und Bacon

mit Lauch und Stangensellerie



ca. 30min



2 personen

Saftige Garnelen und Mais, eine hervorragende Kombination und ein Klassiker in der Chowder-Welt! Chowder, das bedeutet immer: Cremigkeit, Sanftheit und das weite Meer. Dieses Gericht vereint einige der feinsten Dinge, die sich so unter und über Wasser finden. Unsere Garnelen baden mit Mais, Stangensellerie und Lauch in einer cremig-sämigen Suppe – ganz chowdertypisch angesetzt mit gebratenem Bacon. Ein sanfter Luxusgenuss!

Wat je van ons krijgt

- 2 stengels bleekselderij ⁹
- 1x spekreepjes
- 200g preiringen
- 1 zakje voorgegaarde kruimige aardappels
- 20ml vissaus ⁴
- 1 zakje knoflook-kruidenmix
- 1 baguette ¹
- 1x garnalen (ontdooid) ²
- 1 blik maïs
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- 500ml melk ⁷
- 2el bloem ¹
- peper en zout
- 15ml plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- maatbeker
- zeef of vergiet

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

Allergenen

gluten (1), schaaldieren (2), vis (4), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 973kcal, vet 30.9g, koolhydraten 120.5g, eiwit 46.8g



1. Sellerie schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Sellerie** in dünne Scheiben schneiden.



2. Bacon und Gemüse braten

Den **Bacon** in einem großen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Den **Sellerie** und den **Lauch** zufügen und ca. 2Min. mitbraten. 2EL Mehl darüberstäuben und das **Gemüse** und den **Bacon** unter Rühren ca. 1Min. weiterbraten.



3. Suppe kochen

500ml Milch und 300ml Wasser unter stetigem Rühren langsam angießen und aufkochen lassen, ggf. die Hitze verstärken. Die **Kartoffeln** zufügen, die **Fischsauce** und die **Gewürzmischung** untermischen und die **Suppe** abgedeckt ca. 12Min. sanft kochen lassen.



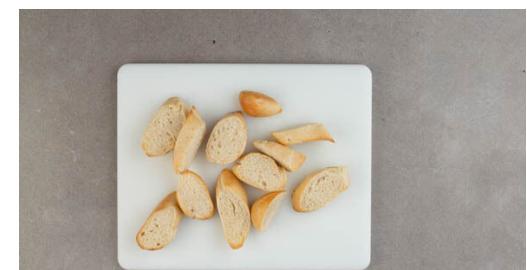
4. Brötchen aufbacken

Das **Brötchen** 4-5Min. im Ofen knusprig aufbacken.



5. Garnelen und Mais zufügen

Die **Garnelen** in einem Sieb mit kaltem Wasser absprühen. Den **Mais** abgießen. Sobald die **Kartoffeln** weich sind, die **Garnelen** und den **Mais** zur **Suppe** geben und 2-3Min. mitkochen. Die **Petersilie** samt **Stängeln** grob schneiden.



6. Brötchen schneiden

Das **Baguettebrötchen** in Scheiben schneiden. Die **Suppe** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **Petersilie** garniert servieren, die **Brötchenscheiben** dazu reichen.