

Manhattan Chowder

4-6 personer:

Forberedelse tid:

30 min.

Ingredienser:

3 stykker hakket bacon

2 fed finhakket hvidløg

2 hakkede løg

2 stilke snittet bladselleri

3 kartofler skåret i firkanter

60 g smør

1,25 liter fiske- eller kyllingefond

3 tsk hakket frisk timian

12 rå store rejer

1 spsk tomatpuré

425 g hakkede tomater fra dåse

375 g hvide fiskefileter uden skind (f.eks. torsk, kulmule)

skåret i meget små stykker

310 g små muslinger fra dåse med væde

2 spsk hakket frisk persille

reven appelsinskal til garniture

Fremgangsmåde:

Smelt smørret i en stor gryde og steg under let omrøring bacon, løg, hvidløg og bladselleri ved lav varme i 5 minutter, eller til det er blødt, men ikke brunt.

Tilsæt kartofler, fond og timian og bring det i kog. Sæt varmen ned og lad det simre under låg i 15 minutter.

Pil rejerne i mellemtiden og træk den mørke tarm ud af halerne. Kom tomatpuré og hakkede tomater i gryden, rør det igennem og lad det koge op igen. Tilsæt fiskestykker, rejer og muslinger med væde og lad det simre ved lav varme i 3 minutter. Krydr efter smag og rør persillen i. Server retten garneret med den revne appelsinskal.

