



## Maultaschen in bouillon

*Zwabische gevulde deegzakjes met gehakt en spinazie, groter dan ravioli en rijk gevuld. Geserveerd in een heldere bouillon met lente-ui.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>45'</b>	<b>20'</b>	<b>4</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 300 gr bloem
- 3 eieren
- 1 el olijfolie
- 0,5 tl zout
- 200 gr gemengd gehakt
- 150 gr spinazie (gekookt en uitgeknepen)
- 1 oud broodje (geweekt in melk)
- 1 ui (fijngesnipperd)
- 1 el fijngehakte peterselie

0,25 tl nootmuskaat  
1,5 liter runderbouillon  
2 lente-uitjes (in ringetjes)  
zout en peper

## Bereidingswijze

---

1. Kneed de bloem met 2 eieren, de olie, het zout en een scheutje water tot een soepel deeg. Wikkel het in folie en laat het 30 minuten rusten.
2. Fruit de ui glazig. Meng in een kom het gehakt, de fijngehakte spinazie, het uitgeknepen broodje, de ui, peterselie, nootmuskaat, 1 ei, zout en peper tot een stevige vulling.
3. Rol het deeg op een bebloemd werkvlak flinterdun uit tot een grote lap.
4. Verdeel hoopjes vulling op de onderste helft van de deeglap, met ruimte ertussen. Klap de bovenhelft eroverheen.
5. Druk het deeg rond elke hoop goed aan zodat er geen lucht in zit, en snijd er rechthoekige kussentjes uit met een deegroller.
6. Druk de randen nog eens stevig dicht met een vork zodat ze bij het koken niet openbarsten.
7. Breng de runderbouillon aan de kook en laat de maultaschen er op zacht vuur ongeveer 12 minuten in gaar trekken tot ze bovendrijven.
8. Schep de maultaschen met wat bouillon in diepe borden, bestrooi met lente-ui en dien meteen op.