



Maultaschen in bouillon

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
45'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

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

0,25 theelepel nootmuskaat
1,5 liter runderbouillon
2 lente-uitjes (in fijne ringetjes)
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Meng de bloem met 2 eieren, de olijfolie, het zout en een scheutje water. Kneed alles tot een soepel, elastisch deeg. Wikkel het in plasticfolie en laat het 30 minuten rusten op kamertemperatuur.
- 2.** Fruit de fijngesnipperde ui in een klontje boter of een scheutje olie op matig vuur tot hij glazig is. Laat afkoelen.
- 3.** Meng in een ruime kom het gehakt, de fijngehakte spinazie, het uitgeknepen broodje, de gefruitte ui, de peterselie, de nootmuskaat en het resterende ei. Breng op smaak met zout en peper en meng alles tot een stevige, homogene vulling.
- 4.** Bestrooi het werkvlak licht met bloem. Rol het deeg flinterdun uit tot een grote rechthoekige lap.
- 5.** Verdeel hoopjes vulling (ter grootte van een walnoot) op de onderste helft van de deeglap, met voldoende ruimte tussen elke hoop. Klap de bovenhelft van het deeg voorzichtig over de vulling.
- 6.** Druk het deeg stevig aan rondom elke hoop vulling zodat er geen lucht ingesloten zit. Snijd met een deegwiel of een scherp mes rechthoekige kussentjes uit. Druk de randen nadien nogmaals stevig aan met een vork zodat ze tijdens het koken niet openspringen.
- 7.** Breng de runderbouillon aan de kook in een ruime pot. Leg de maultaschen voorzichtig in de licht borrelende bouillon en laat ze op zacht vuur ongeveer 12 minuten gaar trekken tot ze bovendrijven.
- 8.** Schep de maultaschen met een ruime hoeveelheid bouillon in diepe, voorverwarmde borden. Bestrooi met de lente-ui en dien meteen op.

Tip

Laat de bouillon niet te hard koken tijdens het garen, anders barsten de maultaschen open. Een lichte beweging in het vocht is voldoende.

Lekker met

Een knapperig stuk brood of een eenvoudige groene salade passen goed bij dit gerecht.

Dranktip

Een lichte Duitse Riesling of een blond bier uit de streek sluit mooi aan bij de zachte smaken van de bouillon en het gevulde deeg.

Ontdek meer recepten op kookpot.be