



## Wontonsoep met varkensgehakt en garnaal

*Een heldere Chinese bouillon met zelfgevouwen wontons van varkensgehakt en garnaal. Troostend, licht en verrassend makkelijk om zelf te maken.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>30'</b>	<b>15'</b>	<b>4</b>	<b>Soep</b>

### Ingrediënten

- 20 stuks wontonvelletjes
- 200 gr varkensgehakt
- 150 gr rauwe garnalen, fijngehakt
- 2 eetlepel sojasaus
- 1 eetlepel sesamololie
- 1 theelepel geraspte gember

2 lente-uitjes, in ringetjes  
1,5 liter kippenbouillon  
1 teentje look, geplet  
100 gr paksoi, in reepjes  
1 eetlepel rijstazijn  
peper naar smaak

## Bereidingswijze

---

- 1.** Meng het gehakt, de garnaal, 1 eetlepel sojasaus, de sesamolie, de gember en de helft van de lente-ui tot een smeuïge vulling.
- 2.** Leg telkens een kleine lepel vulling in het midden van een wontonvelletje, bevochtig de randen met water en vouw dicht tot een driehoekje of buideltje.
- 3.** Breng de kippenbouillon met de look, de rijstazijn en de rest van de sojasaus aan de kook.
- 4.** Laat de wontons in de zachtjes kokende bouillon glijden en gaar ze ongeveer 4 minuten tot ze bovendrijven.
- 5.** Voeg de paksoi toe en laat nog 1 minuut meekoken.
- 6.** Schep in kommen, werk af met de resterende lente-ui en wat peper en dien meteen op.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)