



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
30'	15'	4	Soep

Ingrediënten

20 wontonvelletjes
200 gr varkensgehakt
150 gr rauwe garnalen, fijngehakt
2 el sojasaus
1 el sesamolie
1 kl geraspte verse gember

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

Bereidingswijze

- 1.** Meng het varkensgehakt, de fijngehakte garnalen, 1 el sojasaus, de sesamolie en de geraspte gember samen met de helft van de lente-uitjes tot een smeūige vulling.
- 2.** Leg een kleine theelepel vulling in het midden van elk wontonvelletje. Bevochtig de randen met wat water en vouw het velletje dicht tot een driehoekje. Druk de randen stevig aan zodat er geen vulling kan ontsnappen.
- 3.** Breng de kippenbouillon samen met de geplete look, de rijstazijn en de resterende eetlepel sojasaus aan de kook in een ruime pot.
- 4.** Zet het vuur lager zodat de bouillon zachtjes blijft koken. Laat de wontons voorzichtig in de bouillon glijden en gaar ze 4 tot 5 minuten, tot ze bovendrijven en gaar zijn.
- 5.** Voeg de paksoi toe en laat nog 1 minuut meekoken.
- 6.** Verwijder de look. Schep de soep in diepe kommen, werk af met de resterende lente-uitjes en versgemalen zwarte peper, en dien meteen op.

Tip

Zorg dat je de wontonranden goed andruk nadat je ze hebt bevochtigd. Blijven er luchtballen in de vulling zitten, dan kunnen de wontons openspringen tijdens het koken. Werkt sneller met twee mensen aan tafel: een vouwt, de ander vult.

Lekker met

Gestoomde rijst of extra gestoomde groenten als je een volledigere maaltijd wilt.

Dranktip

Een lichte Chinese groene thee zoals Longjing past uitstekend bij de heldere bouillon.

Ontdek meer recepten op kookpot.be