



## **Snelle Wontonsoep**

**Niveau: Eenvoudig**

**Land van herkomst: China**

**Gang: Lunch**

**Hoeveelheid: 6-8 personen**

**Tijd: 40 minuten**

### **Ingrediënten wontons:**

- 250 gram gemalen varkensvlees
- 225 gram garnalen, gepeld, ontaderd en grof gehakt
- 1 el fijngehakte gember
- 2 teentjes knoflook, fijngehakt
- 2 lente-uitjes, fijngehakt
- 2 el sojasaus
- 1 tl kristalsuiker
- 1 el oestersaus
- 1 tl sesamololie
- ½ tl zout
- snufje witte peper
- ½ el maïzena
- 1 pak wontonvelletjes (ca. 40 stuks)

### **Ingrediënten soep:**

- 1,5 liter kippenbouillon (liefst met weinig zout)
- 5 cm gember, in dunne plakjes
- 1 tl kippenbouillonpoeder (of naar smaak)
- 1 el sojasaus
- 2 tls sesamololie
- ¼ tl zout
- snufje witte peper
- 2 el Shaoxing-wijn (optioneel)
- 2 lente-uitjes, fijngehakt

### **Garnering**

- 1-2 paksoi, gehalveerd of in kwarten
- fijngehakte lente-ui
- witte peper

## **Bereiding:**

### **1. De wontonvulling**

- Meng in een ruime kom het varkensgehakt met de garnalen, gember, knoflook en lente-ui.
- Voeg vervolgens de sojasaus, suiker, oestersaus, sesamolie, zout, witte peper en maïzena toe.
- Kneed alles met de hand tot je een samenhangende, licht plakkerige vulling krijgt die mooi bindt.

### **2. De wontons vouwen**

- Neem een wontonvelletje in je hand en plaats ongeveer één theelepel vulling in het midden.
- Bevochtig eventueel de randen licht met water. Vouw het velletje dicht en knijp de randen goed samen, zodat er kleine, luchtige pakketjes ontstaan. Perfectie is niet nodig — juist de charme van huisgemaakte wontons zit in hun speelse vorm.
- Herhaal dit tot de vulling op is.

### **3. De wontons garen**

- Breng een grote pan water zachtjes aan de kook.
- Laat de wontons voorzichtig in het water glijden en roer heel zacht om plakken te voorkomen.
- Kook ze 3–4 minuten, totdat ze boven komen drijven en gaar zijn. Haal ze met een schuimspaan uit de pan en zet apart.  
(Tip: invriezen kan perfect; kook ze dan 5–6 minuten rechtstreeks uit de vriezer.)

### **4. Paksoi blancheren**

- Gebruik hetzelfde kookwater om de paksoi kort te blancheren. Ongeveer 30 seconden is genoeg: de groente moet friscgroen blijven en net beetgaar zijn.

### **5. De bouillon op smaak brengen**

- Verhit in een aparte pan de kippenbouillon samen met de gemberplakjes, sojasaus, sesamolie, zout, witte peper en eventueel de Shaoxing-wijn.
- Laat de bouillon 5 minuten zachtjes trekken zodat de aroma's zich volledig kunnen ontwikkelen.
- Verwijder daarna de gember en roer de lente-ui erdoor. Zet het vuur uit.

### **6. Serveren**

- Verdeel de warme wontons en de paksoi over diepe kommen. Schenk de geurige bouillon eroverheen en werk af met extra lente-ui en een vleugje witte peper.
- Serveer direct en geniet van een dampende kom vol hartige, frisse en aromatische smaken.