

Ingrediënten

Wontons:

165g varkensgehakt
 165g rauwe gepelde garnalen, fijngehakt
 ½ el Shaoxing wijn
 ½ el sesamololie
 ½ el maizena
 1 teen knoflook, geraspt
 1 bosui, fijngesneden
 ½ tl gember, geraspt
 ¼ tl suiker
 snufje peper
 400ml water
 1 el sojasaus
 2 teentjes knoflook, gekneusd
 2 bosuien, doormidden gesneden
 3 plakjes gember
 pakje wontonvellen, ontdooid
 165g varkensgehakt
 165g rauwe gepelde garnalen, fijngehakt

Soep:

800ml kippenbouillon
 400ml water
 1 el sojasaus
 2 teentjes knoflook, gekneusd
 2 bosuien, doormidden gesneden
 3 plakjes gember



(of neem kant en klare wontons je vind ze in de diepvries Dan heb je alle bovenstaande ingrediënten niet nodig.)

Recept

Wontons

De wontons kun je ruim van tevoren maken en los van elkaar in de koelkast of vriezer bewaren. Of kant en klare uit de diepvries 😊

Zet een kommetje water klaar

Snijd de bosui fijn, rasp de knoflook en de gember en snijd de garnalen zo fijn mogelijk. Meng alles behalve de wontonvellen door elkaar.

Neem een paar wonton vellen uit het pakje, zodat de rest niet uitdroogt.

Soep:

Doe alle ingrediënten voor de soep in een pan en breng aan de kook. Laat 10-15 minuten borrelen en haal daarna de knoflook, bosui en gember er uit.

Wanneer je groenten of noodles aan je wontonsoep wil toevoegen kun je deze apart gaar koken. Voeg deze daarna aan je kom wontonsoep toe.

Bron



<https://www.facebook.com/groups/1925097924394428/posts/3646357562268447>

Info Martine Lycke

15/11/2023

Fotos

Eigenlijk hadden we al een
gelijkaardige soep gemaakt
Nr 1268

Hier dus zo gemaakt:

- 1.5 l water
- 3 kippenbouillonblokjes
- 1 el sojasaus
- 1 el gember/look pasta
- ¼ kl citroengras
- ¼ kl sambal
- Laten koken

- Lenteui
- Wontons
- Laten koken tot wontons klaar
zijn

