



wortel

gevogelte fond

wonton vellen

champignons

oesterzwammen

paksoi

Wontonsoep met paksoi en oesterzwammen

Misschien ligt het aan het vallen van de blaadjes, het ontbreken van zonnige terrasjesmomenten of het niet meer met blote tenen in het zand kunnen lopen ... ik heb nood aan comfortfood. Niets is dan beter dan heerlijk huisgemaakte wontonsoep met paksoi en oesterzwammen om me hier bovenop te helpen. Euhm ... dit klinkt misschien veel te dramatisch! Bowl food is gewoon alles wat ik nodig heb om na een koude herfstdag terug op temperatuur te komen en geef nu toe ... alles smaakt toch gewoon lekkerder uit een kommetje. Het maken van de wontons is rustgevend en ik beloof je dat dit gerechtje je hart zal verwarmen als je jong en oud zal zien smullen aan de tafel. Deze rijkgevlude maaltijdsoep is dé ultieme herfstkoningin als je met mij vraagt. Wat denk jij? Ready, set and go ...

Wat heb je nodig voor 1 liter wonton soep:

Voor de soep:

800 ml gevogelte fond van Lacroix
enkele lente-uitjes
200 g mini oesterzwammen
4 mini paksoi
200 g Parijse champignons
2 wortels
scheutje sojasaus
witte peper
enkele druppels rijstazijn

Voor de wontons:

Ongeveer 25 (ontdooide) wonton velletjes (te koop bij de Oosterse speciaalzaak of groothandel)
1 cm verse gember
1 teentje look
enkele lente-uitjes
200 g Parijse champignons
200 g gehakt
scheutje sojasaus
scheutje sesamololie
scheutje water

Afwerking:

enkele takjes verse Thaise basilicum

Hoe maak je het:

Begin met het maken van de vulling van de wontons.

Schrob de champignons schoon met een borstel. Gebruik een blender op de champignons en enkele lente-uitjes fijn te hakken. Rasp er wat gember bij en pers een teentje look bij de vulling. Meng het gehakt eronder en breng op smaak met een scheutje sojasaus en sesamololie.

Leg een wonton velletje klaar met een punt naar beneden. Verdeel een beetje water over de randen. Leg een klein hoopje vulling in het midden en vouw de wonton dubbel in een driehoek. Druk de randen vervolgens stevig dicht.

Snijd het wit van lente-ui in dunne ringen. Schil de wortel en snijd in brunoise. Breng de fond aan de kook en voeg de groenten toe. Laat rustig pruttelen tot de wortels beetgaar zijn. Borstel de paddenstoelen schoon en bak ze kort aan in wat vetstof. Kruid met peper. Voeg bij de soep en breng het geheel op smaak met wat rijstazijn en sojasaus.

Breng een grote kookpot water aan de kook en laat de wontons een 3-tal minuten koken. Doe dit eventueel in een aantal beurten. Gaar de minipaksoi in dezelfde kookpot. Serveer de soep met wontons en minipaksoi en enkele blaadjes Thaise basilicum.

Probeer je dit thuis?

Je maakt me gelukkig als je even laat weten of het je gesmaakt heeft.

#mieenplace - @mieenplace op facebook of instagram of stuur een mailtje info@mieenplace.be

Dit recept bewaren voor later kan je door het te pinnen.

Liefs,

