Soepen / China

Wontonsoep

Wontons van varkensvlees en garnalen met een dunne schil drijven in een heldere, glinsterende bouillon van gember-lente-uitjes, zo schoon dat hij het licht opvangt als bleek amberkleurig glas. Elke knoedel is een klein, in zijde gewikkeld pakketje dat bij de eerste hap open bloeit en een wolk van gekruid varkensvet en zoete schaaldieren in de hete soep vrijgeeft. Het omhulsel zelf, dat door het koken tot bijna doorschijnend is uitgerekt, is het stille resultaat van het gerecht.

Tijd 80 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 200 g Varkensgehakt (25% vet)
- ☐ 150 g Rauwe garnalen, gepeld, ontdaan van darmen, grof gehakt
- ☐ 30 stuks Wontonvellen (dunne Hong Kong-stijl, vierkant)
- ☐ 15 ml Lichte sojasaus
- ☐ 10 ml Shaoxing rijstwijn
- ☐ 8 ml Sesamolie
- ☐ 10 g Verse gember, fijn geraspt
- ☐ 20 g Lente-uitjes, witte en lichtgroene delen fijngehakt
- ☐ 1 heel eiwit
- ☐ 1200 ml Kippenbouillon (licht, helder)
- ☐ 15 g Verse gember, in plakjes van 3 mm
- ☐ 2 stengels lente-uitjes (voor bouillon), in een knoop gebonden
- ☐ 3 g Zout en witte peper
- ☐ 15 g lente-uitjes, in dunne plakjes gesneden

Zo maak je het.

01 Combineer het gemalen varkensvlees, grof gesneden garnalen, sojasaus, Shaoxing-wijn, sesamolie, geraspte gember, fijngehakte lente-ui en eiwit in een kom. Meng krachtig met je hand of een paar eetstokjes in één consistente richting – altijd met de klok mee, of altijd tegen de klok in. Deze gerichte menging ontwikkelt een myosinenetwerk in het varkensvlees dat de vulling zijn karakteristieke veerkrachtige, veerkrachtige textuur geeft in plaats van een kruimelige, gehaktbalachtige structuur. Meng gedurende 2-3 minuten totdat de vulling samenhangend wordt en iets van de wanden van de kom begint af te trekken. Het voelt pasta-achtig en licht plakkerig aan – dat klopt. Zet 20 minuten in de koelkast voordat u deze vult; een koude, stevige vulling is veel gemakkelijker in te pakken. Test de smaak door een kleine theelepel vulling 30 seconden in een pan of magnetron te koken en te proeven. Het moet behoorlijk hartig en licht zout-zoet zijn, omdat de bouillon relatief delicaat is en de intensiteit van de vulling zal verdunnen.

02 Zet een vouwstation op: een vochtige handdoek om te voorkomen dat de wikkels uitdrogen, een kommetje koud water om te sluiten en de gekoelde vulling. Plaats een wikkel in de palm van uw niet-dominante hand als een diamant (de hoek naar u toe gericht). Plaats een opgehoopte theelepel (ongeveer 10 g) vulling in het midden. Doe niet te veel vulling; de vulling zal tijdens het koken uitzetten en te veel gevulde wontons barsten. Vouw de wikkel dubbel en trek de hoek die het dichtst bij u ligt naar de verste hoek, zodat er een driehoek ontstaat. Druk stevig op de randen om ze af te dichten, terwijl je alle lucht rondom de vulling naar buiten duwt; opgesloten lucht creëert stoomzakken die de wonton laten barsten. Maak de twee onderste hoeken van de driehoek nat met water. Breng deze twee hoeken samen onder de vulling en druk stevig aan; ze moeten elkaar iets overlappen. De afgewerkte wonton ziet eruit als een bisschopsmijter of een gerimpelde motorkap. Werk snel en bewaar de afgewerkte wontons op een met bloem bestoven bakplaat, afgedekt met een vochtige doek om uitdrogen te voorkomen.

03 Giet de kippenbouillon in een middelgrote pan. Voeg de gesneden gember en de gebonden bosui toe. Breng op middelhoog vuur aan de kook - kleine belletjes breken het oppervlak, geen rollende kook. Laat het 15 minuten op deze temperatuur trekken om de smaak van gember en lente-ui eruit te halen, zonder dat de bouillon troebel wordt. Het doel is een heldere, lichtgouden bouillon met een zuiver, ingetogen aroma van gember en lente-ui. Breng op smaak met zout en witte peper. De bouillon moet aangenaam hartig en licht gekruid smaken; hij wordt versterkt door het zetmeelrijke wonton-kookwater dat onvermijdelijk in de kom komt, en door de smaak van de vulling terwijl de wonton kookt. Verwijder de gember- en lente-uitjesknoop. Laat de bouillon zachtjes koken terwijl je de wontons kookt.

04 Breng in een aparte grote pan ongezouten water krachtig aan de kook. Voeg de wontons toe in batches van 8 à 10 stuks, zorg ervoor dat de wontons niet te vol worden. Direct na het toevoegen voorzichtig roeren om te voorkomen dat het aan de bodem van de pot blijft plakken. De wontons zinken eerst en stijgen vervolgens naar de oppervlakte terwijl ze doorwarmen – dit duurt ongeveer 3 minuten. Eenmaal drijvend, kook nog precies 2 minuten. Het omhulsel moet volledig doorschijnend en licht gelatineus zijn en de vulling moet door de schil heen zichtbaar zijn als een dichte, gekookte roze massa. Verwijder het met een schuimspaan en plaats het direct in serveerschalen. Kook de wontons in het aparte water, niet in de bouillon. Hierdoor blijft de afgewerkte bouillon helder en vrij van het zetmeelrijke eiwitschuim dat de wontons vrijgeven tijdens het koken. Schep de hete, heldere bouillon over de wontons aan tafel. Strooi het lente-uitjesgroen erover.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / wonton-soup