

Bouillon van varkensbotten met knapperige wonton en groentejulienne

Datum:	19-02-2025
Type gerecht:	Tussengerecht
Samengesteld door:	Frans Winkelmolen
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

Bouillon:

- 1,5 kg varkensbot
- 1 grote ui
- 3 wortels
- 3 bleekselderij
- 3 teentjes knoflook
- 1 gember
- 3 steranijs
- 20 g sojasaus (2 eetl.)

Wonton:

- 1 wortel
- 1 prei
- 16 st wontonvel
- 340 g varkensgehakt

Bereidingswijze:

Bouillon:

Laat varkensbot in 3 liter water, met de gesneden uien, wortel, bleekselderij en gember, en ook met steranijs en de geplette knoflook zachtjes 1 uur in de snelkookpan trekken tot bouillon. Zeef de bouillon door neteldoek. Voeg sojasaus aan de bouillon toe. Breng de bouillon op smaak.

Wonton:

Snijd wortel in reepjes Gulienne). Snijd prei in sliertjes Gulienne). Verdeel het varkensgehakt in porties en leg op de wontonvellen. Vouw de vellen dicht. Frituur de gemaakte wontons in de pan tot ze knapperig zijn.

Serveren:

Leg de julienne gesneden prei en wortel in een diep bord. Schenk de bouillon op de prei en wortel.