

Soep

Consommé met scampiwontons

Foto



Door

Peter en Thierry

Datum

10 september 2018

Nodig voor 4 personen

- 2 tenen knoflook
- 2 stengels citroengras
- 600 gr rauwe scampi's met kop
- 2 kippenbouillonblokjes
- 2 lente-uien
- 1 pakje vierkante wontonvellen
- 100 g gedroogde Chinese paddenstoelen
- 2 cm verse gember
- 1 rode chilipeper
- 8 takjes koriander

Bereiding

Pel en plet de knoflook.

Schil het citroengras en snij fijn.

Pel de scampi's en doe de koppen en schalen in een pan, samen met de bouillonblokjes, de geplette knoflook en het fijngesneden citroengras.

Kruid met peper en zout, bevochtig met 2 l water en breng aan de kook.

Zet het vuur lager en laat 30 min pruttelen.

Maak intussen de vulling.

Hak de gepelde scampi's grof met een mes.

Pel en snipper de lente-uien.

Meng beiden en kruid met peper en zout.

Leg 1 theelepel vulling op elk wontonvel.

Bevochtig de randen en vouw de vellen zo dicht dat er driehoekjes ontstaan.

Duw de randen goed aan.

Leg de wontons naast elkaar op een bord en zet koel weg.

Laat de gedroogde paddenstoelen weken in lauw water.

Schil de gember en snij fijn.

Was en ontpit de chilipeper en snij in reepjes.

Pluk de koriander.

Giet de bouillon door een fijne zeef in een grote pan en pers de schalen van de scampi's goed uit.

Voeg gember en chilipeper toe, breng aan de kook en doe er ook de uitgelekte paddenstoelen en de scampi wontons bij.

Laat 3 min koken.

Presentatie

Verdeel de bouillon over kommetjes en werk af met de korianderblaadjes.