

## Thaise bouillon met wonton met foie gras

Luc D en Luc Del



## **Nodig**

Water bouillon blokjes groenten en ronds, jonge ui, piment citroengras, citroenkruid, gember, soja en piment d'espellette.

Voor de wonton: deeg, foie gras en ei

## **Bereiding**

Kook het water met de bouillonblokjes, de jonge ui, het citoren gras en citorenkruid, de gember. Voeg na 15 minuten de soja en pimeten d'espellette toe. Zeef. Leg een blaadje wontondeeg vlak, doe er foie gras op, kruid goed, leg er terug een blaadje op en verzeker de sluiting met een losgeklopt ei.

## **Serveren**

Leg twee wontons in een bord, giet er de bouillon over en versier met fijn gesneden bosuitjes