

# Wontonsoep met konijn



## Ingredienten

## Bereiding

16 wontonvellen -  
3 l water  
enkele limoenblaadjes - 4 stengels selder - 1 stengel prei  
2 ajuinen - 2 teentjes look - 1 teentje look - 60 g gember  
2 stengels citroengras - een halve chilipeper  
flinke scheut vissaus  
een halve Chinese kool  
2 konijnenbouten  
200 g mini shiitakes  
100 g sojascheuten - 100 g sluimererwten  
een halve rode chilipepers  
een scheutje sesamololie - een scheutje sojasaus - 2 deciliter kokosmelk  
2 stengels lente-uien (voor de afwerking)

Haal de wontonvellen tijdig uit de diepvries en laat ze ontdooien. 3 l water en enkele limoenblaadjes  
Breng het water aan de kook en voeg er de limoenblaadjes aan toe. Voeg de groenten en de smaakmakers  
toe aan de bouillon: selder, prei, uien, look, chilipeper, citroengras, gember en tot slot de vissaus.

Alles mag grof gesneden worden.

Snijd als laatste de Chinese kool fijn en voeg de harde kern ervan toe aan de bouillon. De fijngesneden  
reepjes houd je nog even apart.

Leg de konijnenbouten in de bouillon en breng het geheel aan de kook. Laat de bouillon 45 minuten tot een  
uur zachtjes koken, tot de bouten gaar en zacht zijn.

Doe de mini shiitake en de sojascheuten in een kom. Snijd ook de mange tous in stukjes en spoel ze even  
onder koud water.

Voeg ze samen met de fijngesneden Chinese kool toe aan de kom met shiitakes en sojascheuten.

Haal de gare konijnenbouten uit de bouillon en giet de bouillon door een zeef. Breng de bouillon weer aan de  
kook en voeg de gesneden groenten eraan toe.

Haal het vlees van de bouten en geef het nog wat meer smaak door er de look en gember bij te raspen en er

een fijngesneden chilipeper aan toe te voegen.

Breng het geheel op smaak met sojasaus en sesamolie. Schep het vlees in de pot van de blender en mix het geheel kort.

Leg wat van de wontonvellen open op je plank of werkvlak. Leg een hoopje vulling in het midden van een vel en plooi de randen naar elkaar toe, zodat je een mooie gevulde driehoek hebt.

Breng wat gezouten water aan de kook en kook de gevulde ravioli's kort af.

Voeg de kokosmelk toe aan de bouillon en roer alles goed onder elkaar.

Schep wat bouillon met gegaarde groenten in een grote kom en schep er wat wontonravioli's in.

Werk af met wat fijngesneden lente ui.