

Soupe Wonton comme au restaurant

- La meilleure recette de soupe Wonton (Comme au restaurant!)



PRÉPARATION
25 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
50 MIN

PORTIONS
8

CALORIES
325

Ingrédients :

- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de bébé Bok Choy
- 1 tasse (250 ml) de porc haché, cuit et émietté
- 2 cuillères à soupe et demi + 1 cuillère à soupe d'huile de sésame
- Deux pincées de poivre blanc
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à soupe de vin blanc
- Eau
- Un paquet de 12 onces d'**enveloppes de Wonton**
- 6 tasses (1 litre et demi) de **bouillon de poulet**
- Sel et poivre au goût
- 1 oignon vert

Préparation :

La garniture à Wonton :

1. Faites cuire les bok choy à la vapeur, égouttez et rincez. Hacher finement.
2. Dans un bol de taille moyenne, combinez les bok choy, le porc haché, 2 cuillères à soupe et demi d'huile de sésame, une pincée de poivre blanc, la sauce soja, le sel et le vin. Bien mélanger.

Assembler les Wontons :

1. Remplir un bol avec de l'eau que vous utilisez pour mouiller vos mains et sceller les Wontons.
2. Retirer vos Wontons du paquet, un à la fois, pour ne pas les faire sécher à l'air libre.
3. Ajouter 1 cuillère à thé du mélange au centre de votre enveloppe.
4. Mouiller vos mains et plier le Wonton en deux, afin de faire un rectangle. Presser pour faire le vide d'air.
5. Ramener les coins ensemble et sceller.
6. Répéter pour tous les Wontons.

Pour la soupe :

1. Dans un grand chaudron, porter le bouillon, une cuillère à soupe d'huile de sésame, une pincée de poivre blanc et le sel à ébullition. Réduire et continuer à mijoter.
2. Ajouter les Wontons et faire cuire. Mélanger fréquemment. Ils sont cuits lorsqu'ils flottent.
3. Garnir d'oignons verts.
4. Servir!

“

Je sais que vous adorez la soupe Wonton, c'est une des soupes les plus populaires au restaurant... Voici une recette vraiment facile et absolument délicieuse!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)