

Supa de wonton

written by Andreea



credit foto: Cristina Toth

Atunci cand Cristina mi-a povestit de proiectul ei "Gatesc cu prietenii", mi s-a parut o idee geniala, mai ales ca acum postarile video sunt la mare cautare. Proiectul acesta al ei este fara doar si poate, unul de suflet, deoarece este dedicat prietenilor si celor dragi. Acum, desirand firul

evenimentelor, sincera sa fiu, nu imi amintesc exact prima data cand am intalnit-o pe Cristina, insa am sentimentul ca o cunosc dintotdeauna. Ne leaga multe amintiri impreuna, foarte multe evenimente, gatit impreuna, iesit la cafea, la masa in oras, o cina delicioasa la ea acasa si cate si mai cate. Ne-am sfatuit una pe alta in materie de bucatarit, ne-am povestit lucruri frumoase, am ras, am depanat amintiri. Si sa nu uit, in multe situatii m-a ajutat si m-a sustinut cat de mult a putut ea. Zilele trecute m-a invitat la ea acasa sa gatim impreuna si sa facem LIVE pe Facebook, si am acceptat imediat.

Ne-am gandit, ca fiind frig afara, cel mai potrivit fel de mancare ar fi o supa calda cu wonton. Fiind primul meu live de acest gen, am avut atat de multe emotii, incat am turuit incontinuu si astfel am reusit sa lungesc si live-ul mai mult decat era planificat! eu puteam sa fac un pocinog ca asta! :)). In fine, una peste alta, ca sa vedeti si voi cum a fost, gasiti inregistrarea din acea seara aici.

Wonton sunt, sa zicem, un fel de tortellini ai chinezilor.

Umplutura este asemanatoare cu cea a coltunasilor, insa aluatul este diferit. Daca la coltunasi este usor sa facem aluatul in casa, la wonton este mai complicat. De aceea, in

magazinele chinezesti, la raionul de produse inghetate se gasesc pachetele sigilate cu astfel de foi de wonton, asemanatoare cu foile de lasagna, insa sunt mult mai subtiri si mai mici, de forma patrata. Pe blog, despre coltunasi am mai vorbit aici. Tot pe aici pe blog gasiti si o delicioasa supa de coltunasi.

Ca un rezumat, va las aici si reteta scrisa:

pentru wonton:

20 foi wonton

300 g carne tocata

2 catei usturoi

1 bucata mica ghimbir

2 fire ceapa verde

1 ou mic (sau 2 de prepelita)

1 varf lingurita piper alb

1 varf lingurita sare

1 lingura sos de soia light

1 lingurita ulei de susan

1 lingura vin de orez (alcool de gatit)

pentru supa

600 ml supa clara de pui

1 legatura bok choy (sau 2 maini baby spanac)

1 lingurita ulei de susan

1 varf lingurita piper alb

1 catel usturoi tocat fin

1 fir ceapa verde

(optional, ulei picant)

coriandru proaspat

Pentru umplutura punem carnea de porc tocata intr-un bol, peste care adaugam: usturoiul trecut prin presa, ghimbirul tocat marunt, ceapa verde tocata marunt, piperul alb, sarea sosul de soia, uleiul de susan si oul. Amestecam totul foarte bine pana obtinem o pasta consistenta. Daca consideram ca pasta nu este consistenta, atunci putem adauga putin amidon. Luam o foaie de wonton, o asezam cu un colt spre noi, punem o lingurita din compozitie, rulam foaia de doua ori, pana la mijlocul foii de wonton, astfel incat sa obtinem un triunghi cu baza lata. Umezim marginile foii cu apa ca sa se lipeasca bine, dupa care unim laturile de la baza, ca pe tortellini. Punem o oala cu apa la fiert si cand apa a atins punctul de fierbere punem wonton formati in apa si ii lasam sa fiarba

pana se ridica la suprafata. Timpul de fierbere sa nu depaseasca 5 minute. Cand wonton au fiert, ii scoatem cu ajutorul unei spumiere si ii asezam in bolurile de servit. In aceeasi apa in care au fiert wonton punem si bok choy sau spanacul si le lasam la fiert 30 de secunde, nu mai mult.

Intre timp incalzim supa de pui separat in alta oala.

Turnam supa de pui peste wonton din castroanele de servit, impartim si spanacul sau bok choy blanchat. Dupa care condimentam supa dupa gust cu usturoi tocat fin, piper alb, ceapa verde, ulei de susan. Daca mancati picant, atunci puteti pune si ulei picant sau pasta de ardei iute. La sfarsit, daca va place, puteti pune si coriandru.

Dupa cum spuneam reteta o puteti urmari pas cu pas in filmarea noastra de vinerea trecuta.

Diva mea draga, iti multumesc pentru invitatie si ma bucur ca am gatit impreuna! Te pup si te imbratisez cu drag!