



Pho Bo (Vietnamese rundvleessoep)

De beroemdste soep van Vietnam met een geurige bouillon van rundsbeenderen, steranijs en kaneel, dun gesneden rund en verse rijstnoedels. Warm en verkwikkend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	4	Soep

Ingrediënten

1,5 kg rundsbeenderen (mergpijp)
500 gr runderborst of naborst
1 grote ui
1 stuk verse gember van 8 cm
4 steranijs
1 kaneelstok
3 kruidnagels
1 el korianderzaad
3 el vissaus

1 el suiker
1 kl zout
300 gr rijstnoedels (banh pho, 5 mm breed)
250 gr biefstuk, zeer dun gesneden
4 lente-uitjes, in ringen
1 handvol verse koriander
1 handvol verse muntblaadjes
150 gr sojascheuten
2 limoenen, in partjes
1 rode chilipeper, in ringen (naar smaak)

Bereidingswijze

1. Blancheer de rundsbeenderen 5 minuten in kokend water, giet af en spoel de beenderen schoon. Zo blijft de bouillon helder.
2. Rooster de gehalveerde ui en de gember droog in een pan tot ze zwartblakeren, ongeveer 8 minuten. Dit geeft diepte aan de smaak.
3. Rooster steranijs, kaneel, kruidnagel en korianderzaad kort in een droge pan tot ze geuren, ongeveer 2 minuten.
4. Doe de beenderen, de runderborst, de geroosterde ui en gember en de specerijen in een grote pot. Overgiet met 4 liter water.
5. Breng aan de kook, schuim af en laat 3 uur zachtjes trekken op laag vuur. Haal de runderborst er na 1,5 uur uit zodra die mals is en snijd hem in plakjes.
6. Zeef de bouillon en breng op smaak met vissaus, suiker en zout.
7. Week de rijstnoedels volgens de verpakking of kook ze 4 minuten beetgaar, giet af en verdeel over de kommen.
8. Leg de rauwe dun gesneden biefstuk en de plakjes runderborst op de noedels. Overgiet met de kokend hete bouillon zodat het vlees gaart.
9. Werk af met lente-ui, koriander, munt, sojascheuten, limoen en chili aan tafel.