



Bo Bun (Vietnamese rundvleessalade met noedels)

Een frisse kom met koude rijstnoedels, gebakken citroengrassrund, knapperige groenten en een zoetzure vissausdressing. Een complete maaltijd in één kom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

- 500 gr biefstuk, in reepjes
- 2 stengels citroengras, fijngehakt
- 3 teentjes knoflook, geperst
- 2 el vissaus
- 1 el sojasaus
- 1 el suiker

1 el zonnebloemolie
300 gr rijstnoedels (bun)
1 kropje sla, in reepjes
1 komkommer, in reepjes
2 wortelen, geraspt
100 gr sojascheuten
1 handvol munt en koriander
3 el gebakken uitjes
3 el gemalen pinda's

Voor de dressing:

4 el vissaus
4 el water
3 el suiker
3 el limoensap
1 teentje knoflook, fijngehakt
1 rode chilipeper, fijngehakt

Bereidingswijze

1. Marineer de reepjes biefstuk met citroengras, knoflook, vissaus, sojasaus, suiker en olie gedurende 20 minuten.
2. Roer voor de dressing de vissaus, water, suiker en limoensap tot de suiker oplost. Voeg knoflook en chili toe.
3. Kook de rijstnoedels 4 minuten beetgaar, spoel koud en laat uitlekken.
4. Verdeel de noedels over vier kommen en beleg met sla, komkommer, wortel, sojascheuten en verse kruiden.
5. Bak het rundvlees in een gloeiend hete wok 3 tot 4 minuten zodat het snel gaart en gekleurd is.
6. Leg het warme vlees op de noedels, bestrooi met gebakken uitjes en pinda's en overgiet met de dressing.