



Bun bo Hue, pittige Vietnamese rundvleesnoedelsoep

De pittige, citroengras-geurige noedelsoep uit de keizerstad Hue, met mals rundvlees en dikke ronde rijstnoedels. Kruidiger en robuuster dan pho.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	120'	4	Soep

Ingrediënten

800 gr rundvlees voor stoofsoep (schenkel of borst)
400 gr dikke ronde rijstnoedels (bun)
3 stengels citroengras, gekneusd
1 ui gehalveerd
2 el garnalenpasta
2 el chili-olie of sambal

3 el vissaus
1 tl suiker
2 lente-uitjes in ringetjes
1 ui in dunne ringen
1 handvol verse muntblaadjes
1 handvol taugé
1 limoen in partjes
2 liter water

Bereidingswijze

1. Doe het rundvlees in een grote pot, bedek met het water en breng aan de kook, schep het schuim van de bouillon af.
2. Voeg de gekneusde citroengras en de gehalveerde ui toe en laat de bouillon met deksel op een zacht vuur ongeveer 90 minuten trekken tot het vlees mals is.
3. Haal het vlees uit de pot, laat het iets afkoelen en snijd het in plakjes.
4. Roer de garnalenpasta, de vissaus, de chili-olie en de suiker door de bouillon en laat nog 15 minuten doorkoken, proef en breng verder op smaak.
5. Kook de dikke rijstnoedels gaar volgens de verpakking en verdeel ze over vier diepe kommen.
6. Leg de plakjes rundvlees op de noedels en schenk de hete bouillon eroverheen.
7. Werk elke kom af met lente-ui, dunne uiringen, muntblaadjes en taugé.
8. Serveer met partjes limoen om naar smaak toe te knijpen.