



## 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 kl suiker  
2 lente-uitjes, in ringetjes gesneden  
1 ui, in dunne ringen gesneden  
1 handvol verse muntblaadjes  
1 handvol taugé  
1 limoen, in partjes gesneden  
2 liter water

## Bereidingswijze

1. Doe het rundvlees in een grote kookpot, giet het water erover en breng aan de kook op hoog vuur. Schep het schuim regelmatig af met een schuimspaan.
2. Voeg de gekneusde citroengras en de gehalveerde ui toe. Zet het vuur laag, leg het deksel op de pot en laat de bouillon ongeveer 90 minuten zachtjes trekken tot het vlees goed mals is.
3. Haal het vlees uit de pot en leg het op een snijplank. Laat het iets afkoelen en snijd het in dunne plakjes.
4. Verwijder de citroengras en de ui uit de bouillon. Roer de garnalenpasta, de vissaus, de chili-olie en de suiker door de bouillon. Laat nog 15 minuten zachtjes doorkoken en proef. Breng verder op smaak met extra vissaus of chili-olie indien gewenst.
5. Kook de rijstnoedels gaar volgens de aanwijzingen op de verpakking. Giet af en verdeel de noedels over vier diepe soepkommen.
6. Schik de plakjes rundvlees op de noedels en schenk de kokend hete bouillon erover.
7. Werk elke kom af met lente-ui, dunne uiringen, muntblaadjes en taugé. Serveer direct met partjes limoen om naar smaak uit te knijpen.

### Tip

Wil je een rijkere bouillon, laat het vlees dan 30 minuten langer sudderen. Snijd het vlees pas vlak voor het serveren in plakjes zodat het niet uitdroogt.

### Lekker met

Serveer met extra taugé, verse munt en schijfjes rode chilipeper aan tafel zodat iedereen de soep naar eigen smaak kan afwerken.

### Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamese bier zoals Saigon of 333 past uitstekend bij de pittige smaken van deze soep.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://kookpot.be)