



Bo kho, Vietnamese rundstoof met citraengras

Hartige Vietnamese rundstoof met wortel, citroengras en steranijs in een tomatige bouillon. Traditioneel gegeten met vers stokbrood of rijstnoedels.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	120'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

800 gr rundvlees voor stoofpot in blokjes
3 wortelen in stukken
1 ui gesnipperd
3 teentjes look fijngehakt
2 stengels citroengras, gekneusd
2 steranijs

1 kaneelstok
2 el tomatenpuree
3 el vissaus
1 tl vijfkruidenpoeder
1 tl suiker
3 el zonnebloemolie
700 ml runderbouillon
1 handvol verse koriander
1 stokbrood

Bereidingswijze

1. Meng de blokjes rundvlees met de helft van de look, de vissaus en het vijfkruidenpoeder en laat 30 minuten marineren.
2. Verhit de olie in een stoofpot en bak het vlees in porties rondom bruin, schep het daarna uit de pot.
3. Fruit de gesnipperde ui en de rest van de look in dezelfde pot tot ze zacht zijn.
4. Roer de tomatenpuree erdoor en bak ze een minuut mee tot ze donkerder kleurt.
5. Doe het vlees terug in de pot met de citroengras, de steranijs en de kaneelstok en schenk de runderbouillon erbij.
6. Breng aan de kook, zet het vuur laag en laat met deksel ongeveer 90 minuten sudderen.
7. Voeg de wortelstukken en de suiker toe en stoof nog 30 minuten tot vlees en wortel zacht zijn.
8. Werk af met verse koriander en serveer met warm stokbrood om de saus mee op te deppen.

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