



stap 6

Pho - Vietnamese noedelsoep

STAP 6

4 personen

Dit recept bevat

¼ portie groente | ½ portie eiwit | ¼ portie aardappelen, rijst, pasta

Ingrediënten

1 ui, in stukken | 4 cm gember | 2 tl korianderzaad | 1 kaneelstokje | 2 kardemompeulen | 1 steranijs | 2 kruidnagels | 2 l water | 1 blokje groentebouillon | 1 el vissaus | 250 gr. kogelbiefstuk, rauw en in stukken | 100 gr. volkoren noedels, gekookt | 1 wortel in dunne plakjes, gehalveerd | 50 gr. taugé | 3 takjes Thaise basilicum | 2 bosuitjes, in ringen | 1 rode peper, fijngesneden | 1 partje limoen

Bereiding

Rooster het kaneelstokje, korianderzaad, kardemompeulen, steranijs en kruidnagels ongeveer 5 minuten in een droge koekenpan. Vul daarna een theezakje met deze kruiden.

Vul een pan met het water en voeg het theezakje hieraan toe. Voeg daarna de ui, gember en het bouillonblokje toe. Laat ongeveer 2 uur trekken.

Zeef de bouillon en voeg de vissaus aan de bouillon toe.

Vul een grote kom met de noedels en de rauwe stukjes biefstuk. Deze garen vanzelf in de hete bouillon. Voeg de groente, basilicum en bosui toe en schenk de bouillon in.

Voor de liefhebber: maak de soep af met een beetje limoen en/of rode peper.