



## Vietnamese noedelsoep met rundvlees Pho Bo

Vietnamese noedelsoep (pho bo) met rundvlees. Het nationale gerecht van Vietnam en zo ontzettend lekker.

**2 PERSONEN**

🕒 30 + 60 minuten + 4 uur

### DIT HEB JE NODIG

- 🍴 1 cm gember (duimgrote)
- 🍴 1 kleine sjalot
- 🍴 1 schenkel met been (rundvlees (ca. 350 gram))
- 🍴 1 mergpijp (ca. 250 gram)
- 🍴 1 bosui
- 🍴 1½ el vissaus
- 🍴 ½ el suiker
- 🍴 1½ steranijs
- 🍴 2 kruidnagels
- 🍴 ¼ stokje kaneel
- 🍴 ½ kardemom peul
- 🍴 ½ tl venkelzaad
- 🍴 ½ tl korianderzaad
- 🍴 65 g rijstnoedels
- 🍴 75 g biefstuk in hele dunne plakken gesneden
- 🍴 25 g taugé
- 🍴 ½ limoen in partjes
- 🍴 paar takjes Thaise basilicum

### naar smaak

- 🍴 sriracha, hoisin saus en rode peper

**MATERIAAL:** soeppan

### ZO MAAK JE HET

1. Grill of beter gezegd 'brand' het stuk gember en de sjalot (beide zonder schilletje) zwart op het gasfornuis.
2. Verwijder daarna voorzichtig het zwarte jasje.
3. Doe de mergpijp en schenkel in een ruime pan en schenk hierover net voldoende water zodat ze onder water staan.
4. Breng aan de kook, kook 5 minuten en giet daarna de bouillon af.
5. Spoel de schenkel en mergpijpje af onder de kraan, spoel de ruime pan om en doe de schenkel en mergpijp weer terug in de pan.
6. Snijd ½ bosui in 2 grove stukken en snijd de andere fijn (houd deze apart tot vlak voor het serveren van de soep).
7. Giet hierbij 1 liter water, de gember en sjalot (zonder het zwarte jasje), de grove stukken bosui, vissaus en suiker.
8. Zet op het vuur en laat dit vervolgens ca. 45 minuten rustig pruttelen.
9. Verwijder daarna de schenkel, spoel af onder de koude kraan om het kookproces te stoppen.
10. Snijd het vlees in dunne plakjes en bewaar dit in de koelkast.
11. Rooster de volgende kruiden in een steelpannetje voor ongeveer 5 minuten tot ze lekker beginnen te ruiken: steranijs, kruidnagel, kaneel, kardemom peul, venkel en koriander zaad.
12. Doe de kruiden in een theezakje voor losse thee of in een andersoortig zakje.
13. Knoop dicht en doe dit in de bouillon.
14. Zo kunnen de kruiden trekken zonder dat je straks heel veel moeite moet doen om ze eruit te halen.
15. Doe het zakje in de bouillon en laat deze nu 4 uur rustig pruttelen (op laag vuur heel rustig koken).
16. Breng daarna op smaak met zout en eventueel extra vissaus.
17. Vlak voor je de soep gaat serveren kook je de noedels zoals aangegeven op de verpakking.
18. Doe de noedels in een kom, giet hierover de bouillon en serveer hierbij de dun gesneden biefstuk, de plakjes schenkel, taugé, partjes limoen, fijn gesneden bosui, paar blaadjes Thaise basilicum en naar smaak sriracha, hoisin saus en rode peper.



**Bron:** [eefkooktzo.nl](http://eefkooktzo.nl)