Soepen / Vietnam

Phở bò



Een heldere runderbouillon met verkoolde gember en hele kruiden, rijstnoedels en rundvlees dat in de kom gaar wordt.

Tijd 270 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 1,5 kg Rundmergbotten
- ☐ 200 g Entrecote – bijna transparant gesneden
- ☐ 80 g Gember
- ☐ 1 stuk Kaneelstokje
- ☐ 1 eetl korianderzaad
- ☐ 1 eetlepel suiker
- ☐ Koriander, lente-ui en Thaise basilicum — naar wens
- ☐ 500 g Borststuk
- ☐ 2 stuks ui
- ☐ 4 stuks Steranijs
- ☐ 4 stuks Kruidnagelen
- ☐ 60 ml Vissaus
- ☐ 400 g Platte rijstnoedels
- ☐ Limoen en chilipeper — naar wens

Zo maak je het.

01 Bedek de botten met koud water, breng aan de kook en laat ze tien minuten staan. Gooi het water weg, spoel de botten af onder de kraan en was de pot af. Met deze stap koopt u een heldere bouillon.

02 Halveer de ui en de gember en bak de snijkanten in een droge pan of recht boven het vuur tot ze zwart worden.

03 Rooster de kruiden in een droge pan tot ze ruiken en bind ze dan in mousseline. Doe de botten terug in de schone pan met het borststuk, de ui, de gember en de kruiden en bedek ze met water, drie vingers erboven.

04 Laat het drie uur sudderen bij het minste trillen. Schuim het eerste halfuur. Haal het borststuk er na negentig minuten uit en laat het afkoelen.

05 Giet de bouillon door een fijne zeef en breng op smaak met vissaus en suiker. Proef het: het moet iets zouter zijn dan prettig om op zichzelf te drinken, omdat de noedels hun deel zullen opeisen.

06 Kook de noedels en verdeel ze over kommen. Leg het gesneden borststuk en de rauwe entrecote erop. Schep de kokende bouillon erover, zodat deze het vlees bedekt, en serveer de kruiden, limoen en chili ernaast.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.

Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0

Foto: Kenny Louie from Vancouver, Canada / CC BY 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.

Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.

recipes.dvs-services.be / pho-bo