Soepen / Myanmar (Birma)

Mohinga



Rijstnoedels in een dikke visbouillon gebouwd op bananenstengel. Ontbijt en het onofficiële nationale gerecht van Myanmar.

Tijd 120 min **Personen** 6

Dit heb je nodig.

- ☐ 800 g Meerval of andere vette vis
- ☐ 3 stuks Citroengras
- ☐ 6 teentjes knoflook
- ☐ 60 g geroosterd rijstmeel
- ☐ 60 ml Vissaus
- ☐ 1 eetl paprika
- ☐ 100 g Gebakken spliterwten — om te serveren
- ☐ 3 stuks limoen
- ☐ Zout — naar wens
- ☐ 500 g Dunne rijstnoedels
- ☐ 40 g Gember
- ☐ 3 stuks ui
- ☐ 40 g Kikkererwtenmeel
- ☐ 2 theelepel kurkuma
- ☐ 6 stuks eieren – gekookt, om te serveren
- ☐ 40 g Koriander
- ☐ 100 ml Plantaardige olie

Zo maak je het.

01 Pocheer de vis met het citroengras en de kurkuma gedurende vijftien minuten, haal hem eruit en pluk het vlees, verwijder de botten en het vel. Zeef de bouillon.

02 Pureer de ui, knoflook en gember tot een pasta en bak deze in olie met de paprika tot het donker en geurig is.

03 Pureer de vis met een vork, roer hem door de pasta en bak hem vijf minuten; het zou in draden moeten worden opgesplitst.

04 Doe alles in de pan met de bouillon, voeg de vissaus toe en laat twintig minuten sudderen.

05 Kook het rijst- en kikkererwtenmeel in koud water tot een dunne brij en giet het al roerend in een stroompje bij de soep.

06 Kook nog twintig minuten, tot de bouillon dikker wordt tot de consistentie van dunne room.

07 Kook de noedels, verdeel ze over kommen, schep de soep erover en serveer met ei, spliterwten, koriander en limoen.

Recept & herkomst UniTools / UniTools — theunitools.com / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Foto: Charles Haynes / CC BY-SA 2.0 / UniTools. Uitsnede aangepast voor deze pagina.
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
recipes.dvs-services.be / mohinga