



Pho Bo (Vietnamese rundvleessoep)

De beroemdste soep van Vietnam met een geurige bouillon van runderbeenderen, steranijs en kaneel, dun gesneden rund en verse rijstnoedels. Warm en verkwikkend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	180'	4	Soep

Ingrediënten

- 1,5 kg runderbeenderen (mergpijp)
- 500 gr runderborst
- 1 grote ui, gehalveerd
- 1 stuk verse gember van 8 cm, gehalveerd
- 4 steranijs
- 1 kaneelstok
- 3 kruidnagels
- 1 eetlepel korianderzaad
- 3 eetlepels vissaus

1 eetlepel suiker
1 theelepel zout
300 gr rijstnoedels (banh pho, 5 mm breed)
250 gr biefstuk, zeer dun gesneden
4 lente-uitjes, in ringen
1 handvol verse koriander
1 handvol verse muntblaadjes
150 gr sojascheuten
2 limoenen, in partjes
1 rode chilipeper, in ringen

Bereidingswijze

- 1.** Blancheer de runderbeenderen 5 minuten in kokend water, giet af en spoel ze grondig af onder koud water. Dit zorgt voor een heldere bouillon.
- 2.** Rooster de gehalveerde ui en de gember in een droge koekenpan op hoog vuur tot ze goed gebruikt en licht geblakerd zijn, ongeveer 8 minuten.
- 3.** Rooster de steranijs, kaneelstok, kruidnagels en het korianderzaad in een droge koekenpan op middelhoog vuur tot ze beginnen te geuren, ongeveer 2 minuten. Pas op dat ze niet verbranden.
- 4.** Doe de geblancheerde beenderen, de runderborst, de geroosterde ui en gember en de geroosterde specerijen in een grote kookpot. Voeg 4 liter koud water toe en breng aan de kook.
- 5.** Schuim de bouillon regelmatig af en laat alles 3 uur zachtjes trekken op laag vuur met het deksel half op de pot.
- 6.** Haal de runderborst er na 1,5 uur uit zodra hij mals is. Laat hem iets afkoelen en snijd hem in dunne plakjes. Zet apart.
- 7.** Zeef de bouillon door een fijne zeef en gooi de beenderen en specerijen weg. Breng de bouillon op smaak met vissaus, suiker en zout.
- 8.** Week of kook de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking tot ze beetbaar zijn. Giet af, spoel kort en verdeel over 4 diepe soepkommen.
- 9.** Leg de rauwe biefstukplakjes en de gesneden runderborst op de noedels. Overgiet direct met de kokend hete bouillon zodat de rauwe biefstuk gaart in de kom.

10. Serveer direct en zet lente-ui, koriander, munt, sojascheuten, limoenpartjes en chilipeper apart op tafel zodat iedereen zijn eigen kom naar smaak kan afwerken.

Tip

Zet de biefstuk 30 minuten voor gebruik in de vriezer. Zo is het vlees steviger en snijd je het veel gemakkelijker flinterdun.

Lekker met

Serveer met extra vissaus en hoisinsaus aan tafel.

Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamese bier zoals Saigon of 333 past uitstekend bij de rijke bouillon.

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