



Bo Bun (Vietnamese rundvleessalade met noedels)

Een frisse kom met koude rijstnoedels, gebakken citroengrassrundvlees, knapperige groenten en een zoetzure vissausdressing. Een complete maaltijd in één kom waarbij warm vlees, koude noedels en rauwe groenten elkaar perfect aanvullen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
30'	15'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

500 gr biefstuk, in dunne reepjes
2 stengels citroengras, alleen het zachte binnenste, fijngehakt
4 teentjes knoflook, geperst (3 voor de marinade, 1 voor de dressing)
3 el vissaus (voor de marinade)
1 el sojasaus

1 el suiker (voor de marinade)
1 el zonnebloemolie
300 gr rijstnoedels (bun)
1 kropje sla, in fijne reepjes
1 komkommer, in dunne reepjes
2 wortelen, geraspt
100 gr sojascheuten
1 handvol verse muntblaadjes
1 handvol verse koriander
3 el gebakken uitjes
3 el grof gehakte geroosterde pinda's
Voor de dressing:
4 el vissaus
4 el lauwwarm water
3 el suiker
3 el vers limoensap
1 teentje knoflook, zeer fijngehakt
1 rode chilipeper, zaadjes verwijderd, fijngehakt

Bereidingswijze

- 1.** Meng de reepjes biefstuk met het citroengras, 3 geperste teentjes knoflook, 3 el vissaus, de sojasaus, 1 el suiker en de zonnebloemolie. Laat minstens 20 minuten marineren op kamertemperatuur.
- 2.** Bereid intussen de dressing: los de suiker op in het lauwwarme water, voeg dan de vissaus, het limoensap, het fijngehakte teentje knoflook en de chilipeper toe. Roer goed en proef op evenwicht tussen zout, zoet en zuur.
- 3.** Kook de rijstnoedels volgens de verpakking, doorgaans 3 tot 4 minuten, tot ze net gaar zijn. Giet af, spoel grondig onder koud water en laat goed uitlekken.
- 4.** Snij of scheur de sla in fijne reepjes. Snij de komkommer in dunne reepjes. Rasp de wortelen grof. Pluk de munt en koriander.

- 5.** Verdeel de afgekoelde noedels over vier diepe kommen. Schik daarop de sla, komkommer, wortel, sojascheuten en de verse kruiden.
- 6.** Verhit een wok of een zware koekenpan op het hoogste vuur tot gloeiend heet. Bak het gemarineerde rundvlees in één of twee porties, zodat de pan niet afkoelt, gedurende 2 tot 3 minuten per portie. Het vlees moet mooi gekleurd zijn maar nog licht rosé van binnen.
- 7.** Leg het warme vlees bovenop de noedels en groenten. Bestrooi met de gebakken uitjes en de gehakte pinda's. Serveer onmiddellijk met de dressing apart, zodat elke gast zelf overgiet naar smaak.

Tip

Snij het vlees altijd dwars op de draad voor malse, korte reepjes. Zorg dat de wok echt gloeiend heet is voor het bakken, anders stooft het vlees in plaats van te schroeien en verliest het zijn sappigheid.

Lekker met

Extra limoenpartjes en verse chilipepers aan tafel voor wie het pittiger wil.

Dranktip

Een frisse Vietnamese ijsthee of een licht blond bier past uitstekend bij de zoetzure smaken van dit gerecht.