



## Boodschappenlijst

Bun bo Hue, pittige Vietnamese rundvleesnoedelsoep

Voor 4 porties

- 800 gr rundvlees voor stoofsoep (schenkel of borst)
- 400 gr dikke ronde rijstnoedels (bun)
- 3 stengels citroengras, gekneusd
- 1 ui, gehalveerd
- 2 el garnalenpasta
- 2 el chili-olie of sambal
- 3 el vissaus
- 1 kl suiker
- 2 lente-uitjes, in ringetjes gesneden
- 1 ui, in dunne ringen gesneden
- 1 handvol verse muntblaadjes
- 1 handvol taugé
- 1 limoen, in partjes gesneden
- 2 liter water