



Bo kho, Vietnamese rundstoof met citroengras

Hartige Vietnamese rundstoof met wortel, citroengras en steranijs in een tomatige bouillon. Traditioneel gegeten met vers stokbrood of rijstnoedels.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	120'	4	Wereldkeuken

Ingrediënten

800 gr rundvlees voor stoofpot, in blokjes van circa 3 cm
3 wortelen, in stukken van circa 3 cm
1 ui, fijngesnipperd
3 teentjes look, fijngehakt
2 stengels citroengras, gekneusd
2 steranijs

1 kaneelstok
2 el tomatenpuree
3 el vissaus
1 kl vijfkruidenpoeder
1 kl suiker
3 el zonnebloemolie
700 ml runderbouillon
1 handvol verse koriander
1 stokbrood

Bereidingswijze

- 1.** Meng de blokjes rundvlees met de helft van de look, de vissaus en het vijfkruidenpoeder. Laat minstens 30 minuten marineren.
- 2.** Verhit de olie in een zware stoofpot op hoog vuur. Bak het vlees in twee of drie porties rondom goudbruin aan. Schep elke portie uit de pot en zet apart.
- 3.** Zet het vuur middelhoog. Fruit de gesnipperde ui en de rest van de look in dezelfde pot, zo'n 3 minuten, tot ze zacht en lichtgekleurd zijn.
- 4.** Roer de tomatenpuree erdoor en bak ze een volle minuut mee tot ze iets donkerder kleurt.
- 5.** Doe het aangebakken vlees terug in de pot. Voeg de citroengras, de steranijs en de kaneelstok toe. Schenk de runderbouillon erbij en breng aan de kook.
- 6.** Zet het vuur laag, leg een deksel schuin op de pot en laat de stoof 90 minuten zachtjes sudderen.
- 7.** Voeg de wortelstukken en de suiker toe en laat nog 30 minuten verder sudderen tot het vlees en de wortel gaar en zacht zijn.
- 8.** Verwijder de citroengras, de steranijs en de kaneelstok voor het serveren. Werk af met de verse koriander en serveer met warm stokbrood om de saus mee op te deppen.

Tip

Verwijder de citroengras, de steranijs en de kaneelstok altijd voor het serveren, want ze zijn niet bedoeld om op te eten.

Kneus de citroengras goed door de steel meerdere keren te kloppen met het platte vlak van een mes, zo geeft hij meer smaak af tijdens het sudderen.

Lekker met

Warm stokbrood of gekookte rijstnoedels.

Dranktip

Een licht gekoeld Vietnamese bier zoals Saigon of 333 past perfect bij de kruidige, tomatige saus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be