

Vietnamese pho

In Vietnam wordt deze kruidige noedelsoep met rundvlees soms zelfs als ontbijt gegeten.



🍲 hoofdgerecht

👤 4 personen

🍳 365 kcal

🕒 30 min. bereiden
120 min. wachten
20 min. oventijd

Ingrediënten

(Op basis van 4 personen)

- 1 middelgrote ui
- 6 cm verse gember
- 4 rundermergpijpjes
- 2 tl korianderzaad
- 2 kaneelstokjes
- 3 kardemompeulen
- 3 stuks steranijs
- 3 kruidnagels
- 2 l kraanwater
- 1 runderbouillontablet
- 1 el vissaus
- 225 g rijstnoedels 5mm
- 1 rode peper
- 250 g ossenhaas
- 10 g verse munt
- 10 g verse koriander
- 125 g taugé

Aan de slag

1. Verwarm de oven voor op 220 °C. Snijd de ui met schil in kwarten en de gember in lange plakken. Leg de ui, gember en mergpijpjes in de braadslede en rooster in de oven ca. 20 min. Keer halverwege.
2. Verhit een koekenpan zonder olie of boter en rooster het korianderzaad, de kaneel, kardemom, steranijs en kruidnagel 3 min. op middelhoog vuur. Doe de specerijen met de ui, gember en mergpijpjes, het water en de bouillontablet in een soeppan en laat met de deksel op de pan 2 uur zachtjes koken. Zeef de bouillon en voeg de vissaus toe.
3. Bereid ondertussen de rijstnoedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd het steeltje van de rode peper. Rol de peper tussen je handen zodat de zaadjes eruit vallen. Snijd de peper in ringetjes.
4. Snijd de ossenhaas in zo dun mogelijke plakjes, tegen de draad in. Snijd de munt en koriander grof. Verdeel de noedels over kommen en schenk de hete bouillon erover. Garneer met de rode peper, ossenhaas, munt, koriander en taugé. De ossenhaas gaart in de bouillon.

Algemeen: Pho (spreek uit: feu) is het nationale gerecht van Vietnam en heeft een basis van bouillon (waarbij wij valsspelen met een blokje), waarin onder andere steranijs wordt meegetrokken. Er is een theorie dat de naam komt van de Franse pot-au-feu, Vietnam was immers een Franse kolonie. In deze variant voeg je de ossenhaas rauw toe; hij gaart een klein beetje in de hete soep.

Serveertip: Lekker met srirachausaus en een partje limoen.

Dit heb je nodig

braadslee