

Pho (soep met stokjes)



4 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

Ingrediënten:

- 1,5 liter bouillon (van tablet of fond)
- 2 zakken wokgroenten (zonder wortel)
- 300-400gr biefstuk
- 160gram volkoren noedels
- Groot stuk gember ca 4-5cm
- 2 kruidnagels
- Snufje chilipeper
- ½ theelepel anijspoeder
- ½ theelepel kaneel
- Vissaus
- Koriander vers/diepvries

Bereidingwijze

1. Breng de bouillon aan de kook in een grote pan.
2. Schil de gember en snijd deze flinterdun.
3. Doe de gember, chili, kruidnagel anijs en kaneel bij de bouillon.
4. Laat het 20 minuten trekken.
5. Snijd ondertussen de biefstuk in hele dunne plakjes.
6. Kook ondertussen water en laat de volkoren noedels volgens de verpakking wellen.
7. Giet de noedels af.
8. Schep met een schuimspaan de gember eruit, maar houd dit apart.
9. Doe de groenten bij de bouillon en laat het 5 minuten koken.
10. Schep de soep in de borden en verdeel de biefstuk over de borden.
11. Voeg een paar druppels vissaus, koriander en de gekookte gember naar smaak per bord toe.
Eet smakelijk.

Houd je niet van helemaal rauwe biefstuk. Voeg de biefstuk dan voor een paar tellen toe als de bouillon nog kookt.

* Voor toegestane hoeveelheden, zie richtlijnen PDS.