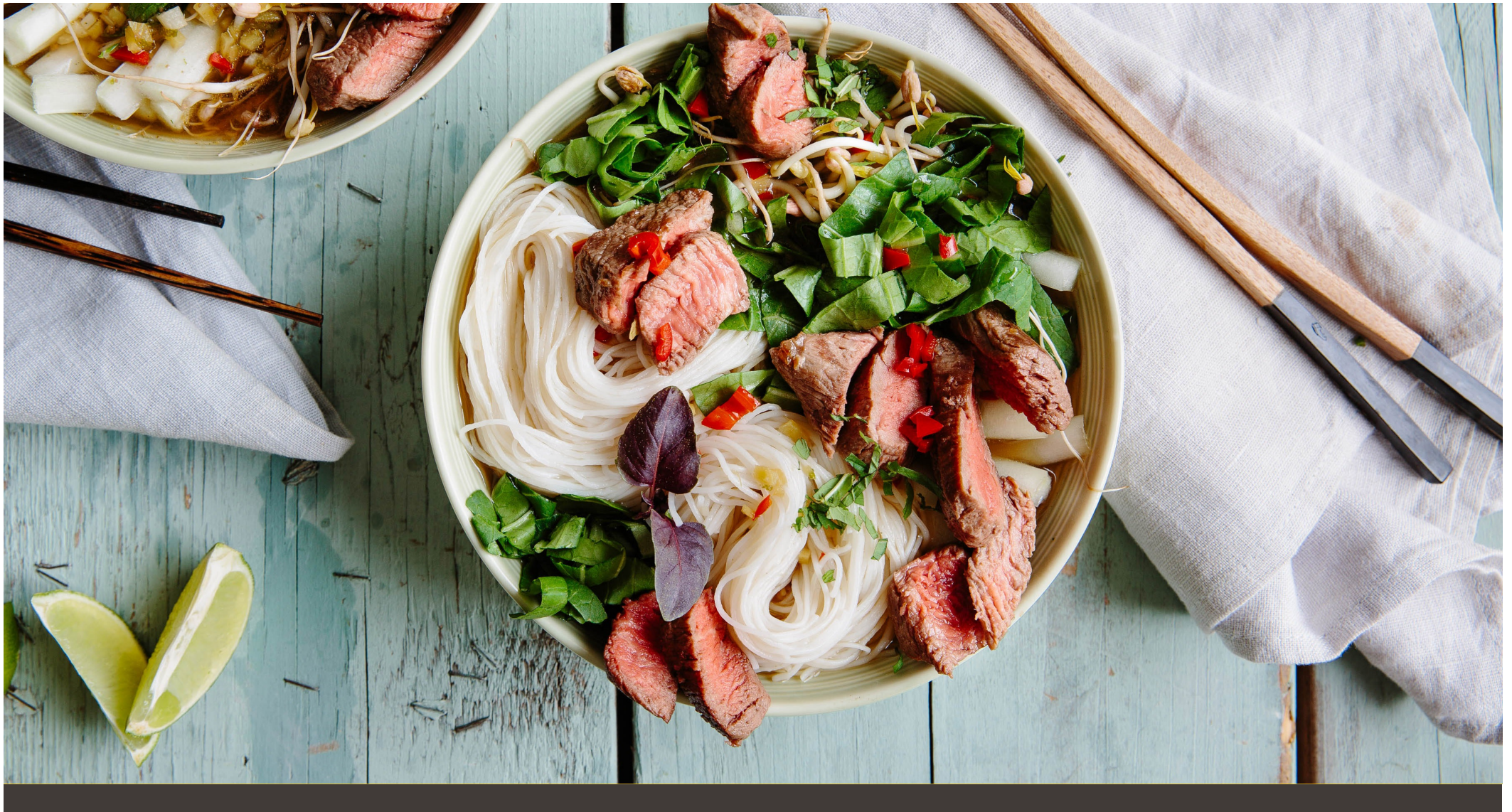


MARLEY SPOON



Vietnamese Pho met biefreepjes

taugé en vermicelli



ca. 20min



Voor 3-4 personen

In het westen kunnen wij nog iets leren van de Vietnamese ontbijtgewoonten. Wij beginnen de dag met een boterham vol hagelslag, maar daar eten ze een verkwikkende noedelsoep: Pho. Vol groenten, gemaakt met een smakvolle bouillon en geserveerd met dun gesneden vlees heb je energie voor tien. Uiteraard kan de Pho ook 's avonds gegeten worden. Wij serveren 'm met malse biefstuk en een bouillon van pittige gember en limoen.

Wat je van ons krijgt

- sojasaus ^{1,6}
- taugé
- runderbouillonblokjes
- verse gember
- verse kruidenmix: munt, rode basilicum & koriander
- biefstuk
- paksoi
- knoflook
- limoen
- verse rode chilipeper
- vermicelli
- citroengrasstengel

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- grote kookpan met deksel
- keukenrasp
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- waterkoker
- zeef

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

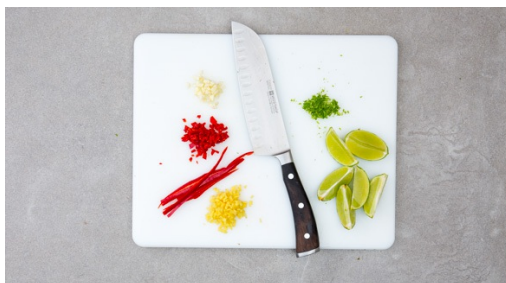
Voel het vlees en vergelijk met het gevoel van de muis van je hand. Het vlees is medium als je de duim en middelvinger ontspannen tegen elkaar aanhoudt, en well done met duim en ringvinger.

Allergenen

gluten (1), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

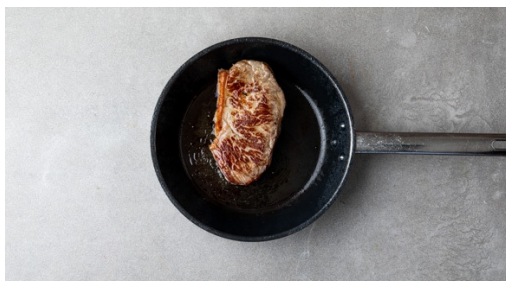
Voedingswaarde per portie

calorieën 445.0kcal, vet 14.0g, eiwit



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng water in een waterkoker aan de kook. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **helft van de chilipeper** in zeer dunne ringetjes. Verwijder de zaadlijsten uit de **andere chilipeperhelft** en hak fijn. Schil en rasp de **gember** fijn. Rasp de **limoen** en snijd de **limoen** in partjes.



4. Biefstuk bakken

Verhit 1el olie in een middelgrote koekenpan op hoog vuur. Bak de **biefstuk** in 2min per kant goudbruin. Beweeg het **vlees** daarbij over de bodem van de pan, maar prik er niet in. Zo wordt het **vlees** gelijkmatig gaar en bruin. Test of het **vlees** de juiste garing heeft (**zie kooktip, links**). Haal de **biefstuk** uit de pan en laat 5min rusten.



2. Bouillon maken

Breng 1,5L water in een grote kookpan op middelhoog vuur aan de kook. Voeg de **bouillonblokjes**, **2/3e van de sojasaus**, **knoflook**, **1-2tl gemberrasp** en **1tl limoenrasp** toe. Kneus de **citroengrasstengel** door er een paar keer met een zware koekenpan op te slaan. Voeg de **stengel** en **1/2-1tl gehakte chili** toe en laat de **bouillon** 10min op laag vuur koken.



5. Paksoi snijden

Schep een **soeplepel bouillon** in de gebruikte koekenpan en verhit op middelhoog vuur. Roer tot alle **bakresten** zijn opgelost en giet de **bouillon** vervolgens weer terug in de kookpan. Snijd het **wit van de paksoi** in 0,5cm dunne repen. Snijd het **groen** in 1cm brede repen. Spoel de **taugé** schoon en laat uitlekken in een zeef.



3. Vermicelli garen

Doe intussen de **vermicelli** in een grote kom en overgiet met het zojuist gekookte water. Laat 3-4min wellen, giet af en laat uitlekken in een zeef. Pluk de **ment-**, **basilicum** en **korianderblaadjes**, doe de steeltjes weg. Snijd de **verse kruiden** grof.



6. Serveren

Snijd de **biefstuk** met een scherp mes tegen de draad in in dunne plakken. Verwijder de **stengel citroengras** uit de pan. Breng de **bouillon** evt. op smaak met meer **sojasaus** en peper. Verdeel de **vermicelli**, **paksoi** en **taugé** over kommen en overgiet met **bouillon**. Verdeel de **biefstuk** erover en bestrooi met de **verse kruiden** en **chiliringen**. Geef de **limoenpartje...**