

Pho

Bereiden in: braadpan/soeppan

Voorbereiding: 15 min.

Bereiding: 130 min.

Recept voor 4 personen

Ingredienten

- 4 mergpijpjes (rund) + 1 runderschenkel
- 1 runderbouillon tablet
- (bovenste 2 niet nodig wanneer u zelf bouillon trekt)
- 250 gram ossenhaas / kopgelbiefstuk/minute steaks
- 1 ui
- ongeveer 5 cm. gember
- 2 tl. korianderzaad
- 2 kaneelstokjes
- 2 kardemonpeulen
- 3 steranijs stukjes
- 3 kruidnagel
- 1 eetl. vissaus
- 225 gram rijstnoedels 5 mm
- 1 rode peper
- 10 gram verse munt
- 10 gram verse koriander

Wist u dit

Kardemom wordt vaak gebruikt in allerlei soorten koekjes en gebak, hoofdzakelijk om de heerlijke geur die het gebak dan verspreidt.

Textielstraat 13 | 7483 PC Haaksbergen
+31 (0)53 436 71 12
info@sameneenkoekopen.nl
www.sameneenkoekopen.nl



Pho

Bereiding

1. In de braadslee de mergpijpjes, de ui en gember even roosteren. Doe dit in 20 min. halverwege even omroeren.
2. Nu in een hete koekenpan zonder braadmiddel de kruiden even roosteren. in 3 min. de koriander, steranijs, kaneel, kardemom en kruidnagel.
3. Nu gaan we verder in een soeppan; doe de 2 liter bouillon (of het bouillontablet en 2 liter water) in de pan en voeg alle kruiden, de ui en gember toe. Niet te vergeten de mergpijpjes. Laat dit nu 2 uur zachtjes koken. Is deze tijd verstreken dan de bouillon zeven en de vissaus toevoegen.
4. De noedels kunnen nu klaargemaakt worden.
5. Snij nu het garnituur, dat wil zeggen het vlees in dunne plakjes-reepjes, de peper in dunne ringetjes, de koriander en munt niet te fijn.

   We zijn nu zover; schep de hete bouillon in de voorverwarmde kommen of borden. Nu de overige ingrediënten toevoegen te beginnen met het v lees. Dat nu gaart in de hete bouillon. Maakt het verder af met de koriander, taugé, munt en beetje rode peper.

   Eet smakelijk, u zelf gemaakte Pho!

Kooktips

Vervanging: 1 theelepel kardemompoeder (mits vers) = de zaden van 6 peulen (in geval van nood) 1 theelepel kardemom = 1/2 theelepel kaneel + 1/4 theelepel nootmuskaat Vissaus te vervangen door: 1 theelepel Worcestershiresaus 1 theelepel sojasaus 1 theelepel sojasaus met een scheutje limoensap

Voor meer recepten ga naar:

www.sameneenkoekopen.nl/recepten