Pho Bo (Vietnamese Beef Noodle Soup)



Gebruikte bresc producten



Gember & limoen WOK 450g



Groene & rode peper WOK 450g



Thaise groene curry 450g

Ingrediënten

4

- 1 l runderbouillon
- 200 g biefstuk, in dunne plakjes
- 100 g taugé
- 100 g rijstnoedels
- 60 g vissaus
- 20 g Bresc WOKgember
- 10 g Bresc WOKpeper
- 10 g Bresc Thai green curry
- 5 g koriander, blaadjes
- 4 st bladeren paksoi, in reepjes
- 4 st radijsjes, heel dun gesneden
- 2 st kaneelstokjes
- 2 st steranijs
- 1 st bosui
- 1 st limoen, plakjes

Bereidingswijze

Breng de runderbouillon aan de kook in een pan. Voeg de kaneelstokjes, steranijs, vissaus, groene curry, wokgember en wokpeper toe. Laat 20 minuten op laag vuur trekken met de deksel op de pan. Verwijder de steranijs en kaneelstokjes. Kook de rijstnoedels in 8 minuten gaar in de bouillon. Voeg na 5 minuten de paksoi toe. Snijd de bosui fijn. Verdeel de plakjes biefstuk, taugé, bosui en radijs over de kommen en verdeel de hete soep hierover. Serveer met een schijfje limoen en bestrooi met koriander.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000