



Vietnamese noedelsoep met rundvlees

met paksoi en koriander



20-30min



2 personen

Zin in een culinaire excursie naar Vietnam? Geïnspireerd door de traditionele phở, koken we vandaag een pittige soep met rijstnoedels en mals rundvlees. Verse koriander en exotische kruiden maken het af. Wist je dat phở ontzettend populair is in Vietnam? Het wordt zelfs regelmatig als ontbijt gegeten.

Wat je van ons krijgt

- 1 paksoi
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 10g verse koriander
- 1 verse chilipeper
- 1 zakje Chinese 5-kruidenmix
- 1 zakje runderbouillonpoeder
- 2 zakjes sojasaus ^{1,6}
- 1 pakje rijstglasnoedels
- 1 bosui
- 1 limoen
- 1x bavette

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- plantaardige olie

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- citroenpers
- zeef

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

Allergenen

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

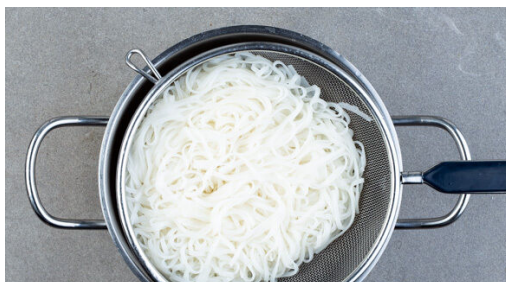
Voedingswaarde per portie

calorieën 618kcal, vet 18.3g, koolhydraten 75.2g, eiwit 38.0g



1. Groenten snijden

Snijd het **wit** en het **groen** van de **paksoi** apart van elkaar in repen. Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en hak de **knoflook** fijn. Hak de **korianderblaadjes** grof en de **steeltjes** fijn. Verwijder evt. de zaadlijsten en snijd de **chilipeper** in ringen.



4. Noedels garen

Voeg de **noedels** toe zodra het water kookt en neem de pan van het vuur. Laat de **noedels** 5-8min garen, giet ze af in een zeef en spoel ze om met koud water.



2. Soep opzetten

Verhit een middelgrote kookpan op hoog vuur met 1el olie. Voeg de **ui**, het **wit van de paksoi** en de **Chinese 5-kruidenmix** toe en roerbak tot de kruiden beginnen te geuren. Voeg 1L heet water toe, met het **bouillonpoeder**, de **knoflook**, **koriandersteeltjes**, **sojasaus** en **chilipeper**. Roer door, breng aan de kook en laat de **soep** op middelhog vuur zachtjes pruttelen.



5. Vlees braden

Verhit een middelgrote koekenpan op hoog vuur met 1el olie. Dep het **vlees** droog en braad het in 1-2min rondom aan. Neem uit de pan en bestrooi met zout. Voeg de **bosui** en het **groen van de paksoi** toe aan de **soep** en laat het geheel nog 2-3min garen op laag vuur. Snijd het **vlees** vlak voor het serveren in dunne plakken.



3. Topping voorbereiden

Kook genoeg water voor de **noedels** in een 2e middelgrote kookpan. Snijd de **bosui** in schuine ringen, pers **1 limoenhelft** uit en snijd de **andere** in partjes.



6. Soep afmaken

Breng de **soep** op smaak met **limoensap**, zout en peper. Verdeel de **noedels** over kommen of diepe borden en schep de **soep** erover. Schik het **vlees** in de soep, bestrooi met de **korianderblaadjes** en geef de **limoenpartjes** erbij.