



**VIETNAMESE
BEEF PHO**
met biefstuk & komkommer

UIT DE KOOKSTUDIO VAN



VIETNAMESE BEEF PHO met biefstuk & komkommer

LICHTE MAALTIJDSOEP | 4 PERSONEN

2 rundvlees bouillonblokjes
1,6 l water
5 kruidnagels
1 ui, gepeld
4 cm gember, geschild en in plakjes
½ rode peper, gehalveerd
1 kaneelstokje
2 stuks steranijs
400 gr Chinese wokgroente sugarsnaps
paksoi
150 g mihoen
300 g biefstuk, in dunne plakjes
½ komkommer, in blokjes
2 el vissaus



Breng 1,6 l water aan de kook samen met de bouillonblokjes. Steek de kruidnagels in de ui en voeg samen met de gember, rode peper, kaneel en steranijs toe aan de bouillon en laat 25 minuten zachtjes koken.

Schep alle smaakmakers uit de bouillon. Voeg de Chinese wokgroente toe en laat 5 minuten zachtjes meekoken in de soep. Laat de laatste 3 minuten de mihoen meegaren in de soep en breng het geheel op smaak met vissaus.

Schep de soep in grote kommen en leg de plakjes rauwe biefstuk en blokjes komkommer er bovenop.

Serveer de soep met extra smaakmakers naar keuze; partjes limoen, ringetjes bosui, koriander, munt, Thaise basilicum, taugé, chili- of sriracha saus en hoisinsaus.

WIJNTIP: KAMPTAL GRÜNER VELTLINER

De Grüner Veltliner wijnen kenmerken zich door hun karaktervolle en verfrissende elegantie. De peperige en frisse aroma's van deze Kamptal Grüner Veltliner passen goed bij deze lichte soep met zijn krachtige Aziatische smaken.