

Pho med pork belly og grønt

Opskrift til 4 portioner

Forberedelsestid

30 minutter

Tilberedelsestid

75 minutter

Samlet tid

90 minutter

Ingredienser

- 2 løg
- En god stump frisk ingefær (50 g)
- 2 kanelstænger
- 2 stjerneanis
- 1 tsk. korianderfrø
- 1 tsk. hele nelliker
- 3 liter vand
- 2 terninger eller 2 spsk. flydende oksefond
- 1-2 spsk. fiskesauce
- ½ spsk. sukker
- 2 ekstra løg

Pork belly i marinade

- 300 g stegeflæsk
- 4 spsk. teriyaki
- 4 spsk. soyasauce
- 3 spsk. ris vinegar
- 2 spsk. brun farin
- 2 spsk. limesaft
- 2 fed hvidløg
- 15 g frisk ingefær

Toppings

- 200 g nudler
- 1 pak Choi
- 1 god håndfuld broccolini
- 1 rød chili
- 1 pakke bønnespirer
- 1 lime
- 1 bundt frisk koriander
- 1 håndfuld cashewnødder
- 3-4 spsk. sesam

Sådan gør du

START MED SELVE SUPPEN

1. Skær løg og ingefær i lidt grovere stykker. Behold bare skrællen på.
2. Kom begge dele ned i en stor gryde sammen med kanelstænger, stjerneanis, korianderfrø og nelliker. Brænd det godt af i gryden (uden fedtstof).
3. Tilføj vand og kom oksefond, fiskesauce og sukker ved.
4. Rør det sammen og lad det stå og småkoge i 1 times tid. Imens går du til dit kød!

KØD

1. Skær stegeflæsk i mindre stykker og steg dem på en tør pande til de er sprøde. Kasser evt. lidt af fedtet undervejs. Bliv ved med at stege det og vende lidt rundt i det, til det er helt sprødt.
2. Bland så marinaden sammen: kom teriyaki, soya, vinegar, farin og limesaft i en skål. Skræl ingefær og hvidløg og riv begge dele herved i.
3. Kom saucen ned til kødet, når det er helt sprødt. Vend det rundt og stil det så til siden.

TOPPINGS

1. Klargør nu dine toppings: kog nudler let, de må gerne have lidt bid – da de jo skal ligge i suppen også.
2. Rengør pak choi og broccolini og skær enderne fra.
3. Snit chili fint, skær lime i skiver, skyl bønnespirer og koriander.
4. Rist evt. cashewnødder let på en tør pande.

TILBAGE TIL SUPPEN

1. Si suppen, så løg, ingefær, kanelstænger, stjerneanis, korianderfrø og hele nelliker kaseres.
2. Pil og snit løg i både, kom dette ned til den klare suppe.
3. Stil gryden på blusset igen og varm op i 15 minutters tid ekstra, så løgene får lov til at blive lidt mere bløde og søde.
4. Nu skal suppen samles. Kom lidt nudler i hver skål, hæld suppen over inkl. løg.
5. Kom alle dine topping på og spis. Kødet bliver ret hurtigt blødt, så kom det i til sidst. Top evt. med lidt undervejs, så det hele ikke når at blive blødt i suppen.