

Pho suppe med oksekød

Opskrift til 6 personer

Samlet tid

1 døgns tid

Ingredienser

Suppen

- 3 løg
- En god stump frisk ingefær (80 g)
- 2 kanelstænger
- 2 stjerneanis
- 1 tsk. korianderfrø
- 1 tsk. hele nelliker
- 2 kg oksekraftben
- 3 liter vand til det dækkes
- 2 terninger eller 2 spsk. flydende oksefond
- 2 spsk. fiskesauce
- ½ spsk. sukker
- 2 ekstra løg

Toppings

- 400 g skært oksekød
- 200 g nudler
- 1 pakke bønnespirer
- 1 bundt frisk mynte
- 1 bundt frisk koriander
- 1 rød chili
- 3-4 spsk. hosinsauce
- 1-2 lime
- Evt. lidt sirachasauce

Sådan gør du

1. Start med at tænde ovnen på 250 grader grillfunktion.
2. Kom oksekraftben på en bageplade beklædt med bagepapir, og kom det i ovnen i en halv times tid.
3. Skær imens løg og ingefær i lidt grovere stykker. Behold bare skrællen på.
4. Kom begge dele ned i en stor gryde sammen med kanelstænger, stjerneanis, korianderfrø og nelliker. Brænd det godt af i gryden (uden fedtstof).
5. Når de her oksekraftben er taget ud af ovnen, kasseres det værste fedt fra dem. De kan også med fordel skylles rene. Ellers kommes de ned i gryden med smagsgiverne, sammen med 3 liter vand.
6. Kom oksefond, fiskesauce og sukker ved. Rør det sammen og lad nu det hele stå og småkoge i 4-5 timer.
7. Si suppen over i en ny gryde. Kasser alt andet herfra.

8. Stil nu suppen på køl eller udenfor, hvis det er koldt ude. Lad den stå natten over.
9. Næste dag er der kommet et lag fedt i kanten. Dette kasseres! Skrab så meget fedt fra, som du kan.
10. Pil og snit løg i både, kom dette ned til den klare suppe.
11. Stil gryden på blusset igen og varm op i 20 minutters tid.
12. Smag den til ift. om den mangler lidt fiskesauce, sukker, måske lidt syre fra lime eller salt fra soyasauce.
13. Kog nudler.
14. Steg skært oksekød i lidt olie kort på hver side, krydr med salt og peber.
15. Skyl bønnespirer og urter.
16. Skær lime i både og chili i fine skiver.
17. Nu skal suppen samles. Kom lidt nudler i hver skål, samt oksekød og bønnespirer.
18. Hæld suppen over inkl. løg.
19. Kom mynte, koriander, limebåde og chili over.
20. Dryp lidt hoisinsauce og evt. srirachasauce over og spis