



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pho ga - Vietnamesisk nudelsoppa med kyckling, pak choy och koriander

Buljong

Ingefära 1 förp
Salladslök ½ förp
Stjärnanis 2 st
Kycklinglårfile 350 g
Fisksås 2 msk
🏠 Vitlök 2 klyftor
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Vatten 7 dl
🏠 Kycklingbuljong 1 tärning
🏠 Salt

Tillbehör

Salladslök ½ förp
Pak choy ½ förp
Koriander 20 g
Risnudlar ½ förp
Chili flakes

1. Koka upp lättsaltat vatten till nudelkoken i punkt 4.
2. **Buljong:** Skala och finhacka ingefära och vitlök. Skär den nedre (vita) delen av salladslöken i ca 2 cm långa bitar. Hetta upp neutral olja i en rymlig kastrull och fräs ingefära, vitlök, de vita salladslöksbitarna och stjärnanis ca 2 min. Tillsätt vatten och smulad kycklingbuljong, koka upp.
3. Lägg ner kycklinglårfile (hela, oputsade) i buljongen och tillsätt fisksås. Sjud ca 15 min, tills kycklingen är helt genomstekt (innertemp 72°C). Lyft upp kycklingen ur buljongen och lägg på en tallrik.
4. **Tillbehör:** Finstrimla den gröna delen av salladslöken. Dela och skölj pak choy, strimla tunt. Grovhacka koriander. Koka risnudlar enligt anvisning på förpackningen.
5. Skär kycklingen i tunna skivor och krydda med lite salt. Häll av nudlarna och fördela i 2 djupa tallrikar. Toppa nudlarna med salladslök, pak choy, koriander och kyckling. Slå över den varma buljongen och servera med chili flakes.