



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pho – Vietnamesisk nudelsuppe med svin- og tofuboller, ingefær og koriander

Pho-kraft

1 pakke oksebuljong
1 pakke hoisinsaus
½–1 pakke sesam- og chilisau
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
½ bunt koriander
1 stk sjalottløk
🏠 1 l vann
🏠 1 ss soyasau

Eggenudler

125 g eggenudler

Grønnsaker

½ pakke vårløk
100–200 g delt kinakål
1 stk rød chili
1 stk lime
½ bunt koriander

Svin- og tofuboller

½ pakke stekt norsk tofu
150 g salsicciadeig
½ pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili
🏠 1 ss soyasau

🏠 salt

- 1 Pho-kraft:** Kok opp 1 l vann i en kjele, og ha i oksebuljongen, hoisinsausen, halve pakken med sesam- og chilisauzen og halve pakken med ingefærblandingen.
- 2 Pho-kraft, fortsettelse:** Skyll korianderen, og grovhakk stilkene. Legg korianderbladene til siden. Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Ha korianderstilkene og sjalottløken i kraften. La kraften småkoke på lav varme til resten av retten er klar. Smak til kraften med resten av sesam- og chilisauzen, soyasau og salt.
- 3 Eggenudler:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Tilbered nudlene som anvist på pakken. Hell av vannet, og skyll nudlene raskt i kaldt vann. Vend inn litt olje, og ha nudlene over i en skål.
- 4 Grønnsaker:** Skyll og kutt vårløken og kinakålen i tynne strimler. Skyll og kutt chilien i skiver. Skyll og kutt limen i båter. Ha grønnsakene og resten av korianderen over på en tallerken.
- 5 Svin- og tofuboller:** Kutt tofuen i små terninger. Bland salsicciadeigen, tofuen, resten av ingefærblandingen og 1 ss soyasau i en bolle. Form små kjøttboller av blandingen. Legg kjøttbollene i kraften, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter før servering.
- 6 Servering:** Sett frem alle ingrediensene på bordet, slik at man kan sette sammen sin egen pho. Fordel nudlene, svin- og tofubollene og grønnsakene i suppeskåler. Hell over den varme kraften, og topp retten med chilien, korianderen og limebåtene.

Tips fra kokken: Du kan også lage dette som en wokrett. Da wokker du kjøttdeigen, tofuen, grønnsakene og sausen, og server nudlene ved siden av.