



Taiwanese rundvlees-noedelsoep

Diep hartige Taiwanese soep met langzaam gestoofd rundvlees, tarwenoedels en een pittige, aromatische bouillon. Comfortfood op zijn best, in een dampende kom.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	100'	4	Soep

Ingrediënten

- 700 gr runderstoofvlees (schenkel of riblap), in grove stukken gesneden
- 2 el zonnebloemolie
- 1 ui, grof gesneden
- 4 teentjes knoflook, geplet
- 4 cm verse gember, in dunne plakjes
- 2 el tomatenpuree
- 3 el sojasaus
- 1 el chilibonenpasta (doubanjiang)
- 1 steranijs

1 kaneelstokje
1,5 l water
400 gr verse of gedroogde tarwenoedels
2 paksoi, in stukken gesneden
2 lente-uitjes, fijn gesneden

Bereidingswijze

1. Verhit de zonnebloemolie in een grote, zware pot op hoog vuur. Bak de stukken rundvlees in porties rondom goudbruin, ongeveer 6 minuten in totaal. Schep het vlees uit de pot en zet opzij.
2. Zet het vuur middelhoog. Fruit de ui, knoflook en gember in dezelfde pot gedurende 3 minuten, tot ze zacht en geurig zijn.
3. Roer de tomatenpuree en de chilibonenpasta erdoor en laat 2 minuten meebakken.
4. Leg het vlees terug in de pot. Voeg de sojasaus, het water, de steranijs en het kaneelstokje toe. Breng alles aan de kook.
5. Zet het vuur laag, dek de pot af en laat de soep 1,5 uur zachtjes stoven tot het vlees zeer mals is en de bouillon diep van smaak.
6. Kook de tarwenoedels volgens de verpakking beetgaar in een aparte pot gezouten water. Blancheer de paksoi de laatste minuut mee. Giet af.
7. Verdeel de noedels en paksoi over de diepe kommen. Schep het gestoofde vlees en de hete bouillon erover. Bestrooi met fijn gesneden lente-uitje en serveer onmiddellijk.

Tip

Verwijder de steranijs en het kaneelstokje voor het serveren. Wil je een nog helderdere bouillon, schep dan tijdens het stoven regelmatig het schuim van het oppervlak.

Lekker met

Een kommetje ingemaakte mosterdgroenten of kimchi als fris-zuur tegenwicht naast de rijke bouillon.

Dranktip

Een lichte Taiwanese oolong thee of een frisse Aziatische pilsner past uitstekend bij de diepe smaken van deze soep.