



Pho leves

Hozzávalók

- 2 db Maggi Tyúkhúsleveskocka
- 1.5 l forró víz
- 1 fej vöröshagyma
- 1 kis darab gyömbér
- 2 gerezd fokhagyma
- 1 db Fűszerek, ánizs mag
- 0.5 rúd fahéj
- 4 g feketebors
- 2 g Fűszerek, szegfűszeg, őrölt
- 150 g rizstészta
- 100 g Marha, szegy, egész, színhús, minden minőségi osztály, nyers
- 60 g Mungóbab, érett magok, csíra, nyers
- 1 db Lime, nyers
- 1 csokor koriander
- 1 csokor Snidling, nyers
- 0.5 tk chilipor

Elkészítés

1. Öntsünk vizet egy lábasba, adjunk hozzá két darab Maggi Marhahúsleves-kockát, majd adjuk hozzá a hagymát, a fokhagymát és az apróra vágott, meghámozott gyömbért. Főzzük 5 percig.
2. Ezután adjuk hozzá a fűszereket – szegfűszeget, ánizst, fahéjat, borsot. Főzzük néhány percig. Adjunk hozzá halszószt, ha van. Forraljuk még néhány percig. Ezután távolítsuk el a gyömbért, az ánizst, a fahéjat és a hagymát, hogy tiszta levet kapjunk.
3. Helyezzük a főtt rizstészta egy mély tányér közepére, és tegyük rá a vékonyra szeletelt marhahúst (a könnyebb szeletelés érdekében 30 percig tartsuk a fagyasztóban).
4. Adjuk hozzá a többi feltétet – apróra vágott koriander, metélőhagyma, chili, mungóbabcsíra –, és öntsük fel néhány kanál forró húslevessel – így a hús egy pillanat alatt kiolvad.

Tápérték adatok

Szénhidrát	41.31 g
Energia	224.72 kcal
Zsír	2.71 g
Fehérje	10.13 g
Telített zsírok	0.83 g

85 Perc

4