



Веган Виетнамска супа фо

⌚ 45–60 Минути 

Подготовка

- 1 Нарежете лука, джинджифила и скилидките чесън наполовина и препечете на тиган с отрязаната страна надолу. Добавете канелената пръчица и звездовидния анасон и оставете тигана на котлона.
- 2 Добавете зеленчуците и подправките от тигана към зеленчуковия бульон и оставете да къкри за около 20 минути. Махнете зеленчуците и подправките. Овкусете бульона със соевия сос, сок от лайм и сол и пипер на вкус.
- 3 Накиснете оризовите нудли в гореща вода за няколко минути (погледнете указанията на опаковката).
- 4 Нарежете морковите и зеления лук на тънки лентички. Нарежете кориандъра, ментата и босилека.
- 5 Разпределете нудлите в купи. Добавете морковите и зеления лук и залейте с бульона. Поръсете пресните билки отгоре и поднесете.

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 L	Зеленчуков бульон
2 бр.	Кромид лук
2 скилидки	Чесън
2 бр.	Моркови
2 бр.	Зелен лук
1 бр.	Джинджифил, пресен
8 с.л.	Соев сос
500 g	Оризови нудли
2 бр.	Лютти чушки
1 бр.	Лайм
200 g	Зеленчукови кълнове
1 бр.	♦ Канела на пръчици
2 бр.	♦ Звездовиден анасон, цял
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Пипер меланж на зърна
	Кориандър, свеж
	Мента, свежа
	Босилек, свеж

