**Recept Pho Bo**

Nodig:

* 1 pot rundvleesfond of krachtbouillon
* 600 gram rundersoepvlees
* 60 gram gember, geraspt of fijngesneden50 gram steranijs (koop een grootverpakking bij de toko)
* 1 kaneelstokje
* 2 uien, ongepeld
* 2 el suiker
* 2 el zout
* rijstnoedels, gekookt

Voor de garnering:

* lente-ui, fijngesneden
* rode ui, in ringen gesneden
* Spaanse peper, fijngesneden
* Thaise basilicum,
* culantro, (een soort koriander, erg lekker! zoek in de toko naar: Ngo Gai)
* partjes citroen
* taugé

Sauzen:

* sriracha chilisaus, (bij de toko, vrij pittig!)
* hoisinsaus
* hoisinsaus gemengd met chilisaus
* vissaus, (los 50 gram suiker op in 50 ml water. Haal van het vuur en voeg er 25 ml vissaus, 15 ml citroensap, een fijngehakt teentje knoflook en fijngesneden pepertje aan toe)

**Recept vegetarische lenterol**

Nodig:

* rijstvellen van 22 cm (bij de toko, maar zag het ook bij de AH)
* rijstvermicelli, gekookt en afgekoeld
* 1 teen knoflook, fijngehakt
* 250 gram tofu, in blokjes gesneden en kort gebakken in olie en een beetje sojasaus
* 20 gram gedroogde shiitake paddenstoelen, geweekt en kleingesneden
* 1 wortel of stuk winterpeen, fijngesneden
* overige groente naar smaak: spitskool, bleekselderij, lente-ui, .... allen fijngesneden
* snuf zout
* 1 el suiker
* 2 el oestersaus
* 1 el sojasaus
* sla
* komkommer, in fijne reepjes of plakjes gesneden
* verse kruiden zoals: Thaise basilicum, koriander
* dipsauzen (zie Pho Bo)