

# Vietnamese vegetarische pho chay

totale tijd **60 min.** 20 min. voorbereidingstijd 40 min. kooktijd

## INGREDIËNTEN

10 porties

### Voor het gerecht:

- 500 g** tofu, in blokjes gesneden (ca. 1 x 1 cm)
- 200 g** wortel, in dunne reepjes gesneden
- 200 g** shiitake, in plakjes gesneden
- 300 g** gedroogde rijstnoedels

### For the broth:

- 50 ml** plantaardige olie
- 150 g** ui, in plakjes gesneden
- 50 g** gember, in plakjes gesneden
- 3 l** groentebouillon
- 15 g** knoflook (3 teentjes), fijngehakt
- 100 g** daikon, in stukjes gesneden
- 4** steranijs
- 4** kardemompeulen
- 4** kaneelstokjes
- 200 ml** [Kikkoman Natuurlijk Gebrouwen Tamari](#)  
[Glutenvrije Sojasaus](#)

### Garnering:

- 200 g** mungboonspruiten
- 100 g** fijngesneden lente-ui
- 10** takjes koriander
- 10** partjes limoen

## VOORBEREIDING

### Stap 1

Verhit de plantaardige olie in een grote pan en fruit de ui en gember 1-2 minuten. Giet de groentebouillon erbij en voeg de knoflook, daikon, steranijs, kardemom en kaneel toe. Laat ongeveer 30 minuten zachtjes koken zodat de smaken zich kunnen ontwikkelen. Zeef de bouillon om de kruiden en groenten te verwijderen en doe deze terug in de pan. Voeg de Kikkoman Tamari Glutenvrije Sojasaus toe.

### Stap 2

Voeg de tofu, wortel en shiitake toe en laat ongeveer 10 minuten op laag vuur koken.

### Stap 3

Kook de rijstnoedels apart volgens de aanwijzingen op de verpakking, giet ze af en spoel ze af onder koud water.

### Stap 4

Verdeel de noedels over kommen, giet de hete bouillon met de groenten en tofu erover en serveer met de taugé, lente-uitjes, koriander en een partje limoen.