

*Az utóbbi évek egyik legdivatosabb távol-keleti levese: a pho.  
Ennek vegetáriánus változatát, friss zöldségekből, könnyedén elkészíthetjük akár otthon is. Illatos,  
fűszeres és ízletes.*

## VIETNÁMI PHO LEVES (VEGÁN RECEPT)

Hozzávalók:

- 1,5 liter zöldség alaplé
- 2 sárgarépa
- 2 marék zöldborsó
- gyömbér (10 cm darab)
- chili
- 1 rúd fahéj
- 2-3 db csillagánizs
- 2 vöröshagyma
- 2 gerezd fokhagyma
- gomba
- kevés szójaszósz (2-3 ek)

Tálaláshoz:

- újhagyma
- petrezselyemzöld
- gm levestészta (Az alap recept rizstészttával készül)

Elkészítése:

A zöldségalaplevet felforraljuk. Közben a zöldségeket egy száraz, és forró serpenyőben alaposan megpirítjuk, odakapatjuk, ez egy plusz ízt ad majd a leveshez.

A vöröshagymát félbevágjuk, és az egyik oldalát szenesre sütjük. A héjától megszabadított gyömbért is hasonlóképpen előkészítjük, ami akkor lesz jó, ha már egy kicsit barnulni és száradni nem kezd. Mindkettőt a levesbe tesszük.

Egy egész fahéj rudat, a csillagánizst ugyancsak előpirítunk a forró serpenyőben. Ezek is a levesbe kerülnek, majd következik a (vékonyra szelt) sárgarépa. Az egészet maximum 15 percig főzzük, ennyi idő alatt a répa megfő.

A levesbe pici szójaszószot öntünk, majd beledobjuk a többi zöldséget gombát, zöld borsót. (mehet bele retek is, ha van otthon)

Tálalás előtt a hagymát, a gyömbért és a csillagánizst kisedjük a levesből.

Jöhet bele egy fél zöldcitrom leve.

A tányérban megszórjuk a felkarikázott újhagymával és petrezselyemlevéllel.