

Khao soy (soupe de nouille de riz)

MANILA VANTHANOUVONG

Préparation et cuisson : 1 heure 30

- 1) Coupez les côtelettes de porc en gros morceaux.
 - 2) Faites bouillir 2 litres d'eau dans une marmite et mettez-y des morceaux de côtelettes, ajoutez une cuillère de sel, un oignon coupé en quartier et des racines de coriandre liés avec le fil.
 - 3) Laissez cuire sur feu moyen pendant une heure pour obtenir le bouillon.
 - 4) Epépinez les piments et laissez tremper dans l'eau pendant 10 minutes. Egouttez-les et hachez-les finement.
 - 5) Découpez les gousses d'ail et les échalottes en lamelles. Mettez-les dans un mortier et pilez-les. Ajoutez le soja fermenté et pilez-les de nouveau pour qu'il soit homogène.
 - 6) Faites chauffer l'huile, faites sauter les condiments pilés pendant cinq minutes, mettez le porc haché et le piment haché, remuez sans arrêt.
 - 7) Ajoutez les tomates coupées en petits morceaux, mélangez-les, versez un verre d'eau et laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que la préparation soit épaisse.
 - 8) Mettez le khao soy dans un bol, ajoutez le cresson d'eau, deux cuillères de la préparation de porc sauté et versez une grande louche de bouillon de porc. Parsemez de jeunes oignons ciselés.
 - 9) Servez le khao soy bien chaud, accompagné de cresson d'eau, de coriandre et de menthe.
- Remarques :** vous pouvez aussi ajouter du sucre ou bien du jus de citron et encore du piment selon vos préférences.



Ingrédients : pour 5 personnes

- ⇒ 1 kg de côtelettes de porc
- ⇒ 500g de porc haché
- ⇒ 200g de soja fermenté
- ⇒ 400g de tomates
- ⇒ 10 gousses d'ail
- ⇒ 5 échalottes
- ⇒ 1 oignon
- ⇒ 10 gros piments rouges séchés
- ⇒ 800 g de nouilles de riz (khao soy)
- ⇒ 2 bottes de cresson d'eau
- ⇒ 1 bouquet de coriandre
- ⇒ 10 jeunes oignons
- ⇒ de la menthe et du sel

SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

At Anou, Center Point. (Close to Anou Hotel)
Open everyday 7:00-21:00



SWEDISH PIZZA & BAKING HOUSE

Now we have
home delivery

Où acheter Le Rénovateur ?

1. Simeuang Minimart, Rue Samsenthai, en face du Vat Simeuang.
2. Phimphone, 3, Rue Setthathirath, à côté du Rénovateur.
3. Oudom Phathana, à côté du Vat Dongpalane.
4. Mme Viengsay, Stand Pepsi en face de Namphou.
5. Minimart, Quai Fa Ngoum, au bord du Mékong.
6. Bureau de distribution de presse, rue Pangkham.