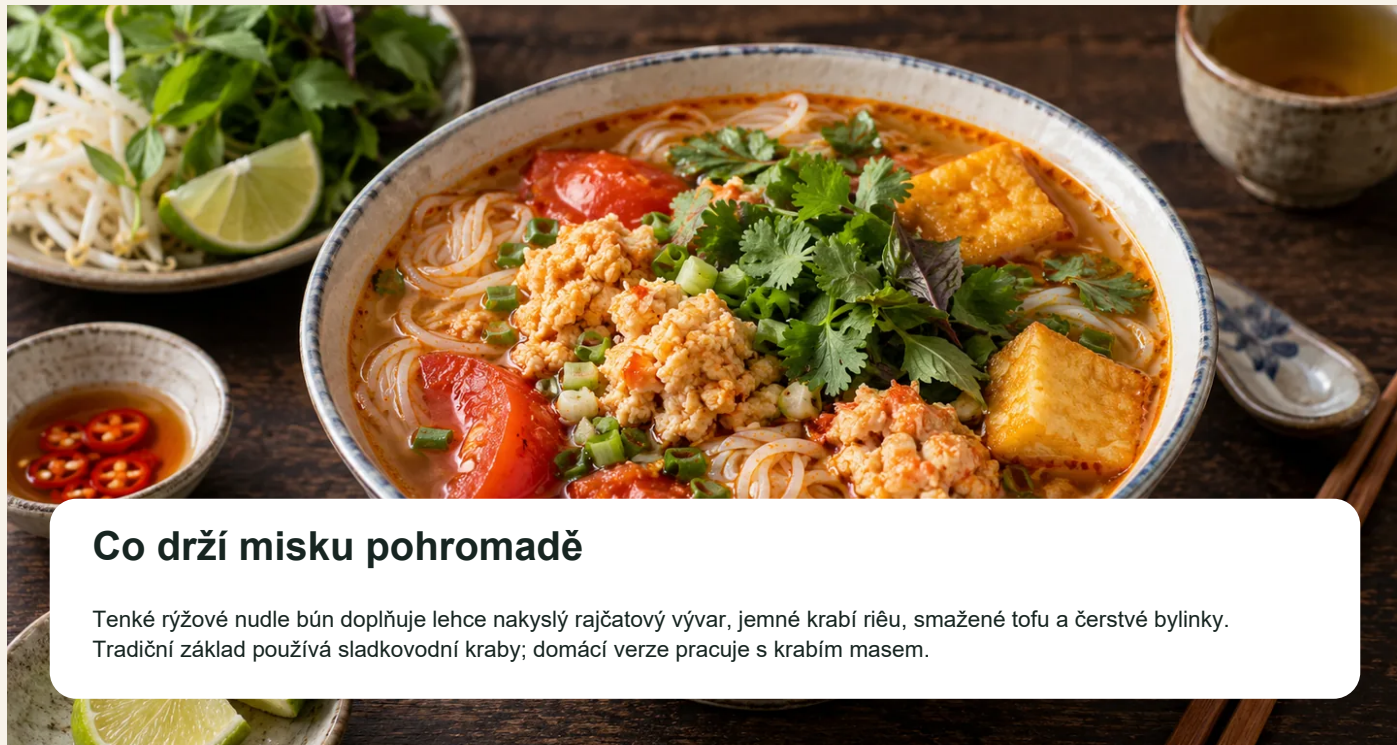


Rajčatový vývar, krabí riêu a bún



Co drží misku pohromadě

Tenké rýžové nudle bún doplňuje lehce nakyslý rajčatový vývar, jemné krabí riêu, smažené tofu a čerstvé bylinky. Tradiční základ používá sladkovodní kraby; domácí verze pracuje s krabím masem.

Bún

Tenké kulaté rýžové vermicelli. Uvařte je zvlášť podle obalu.

Riêu

Jemná směs krabího masa, vejce a mletého vepřového masa.

Kyselost

Giám bông je tradiční. Doma lze opatrně použít tamarind nebo rýžový ocet.

Čtyři pravidla

1 Vývar jen táhněte

Prudký var rozbíjí jemné kousky riêu a kalí vývar.

2 Nudle zvlášť

Bún uvařte mimo vývar a propláchněte podle návodu.

3 Fermentované pasty po troškách

Krevetová pasta je velmi slaná a intenzivní.

4 Bezpečná teplota

Směs s mletým vepřovým masem provařte alespoň na 71 °C.

Pět pomocníků pro domácí verzi



Přímé odkazy

1

Farmer Brand rýžové nudle 1 mm 400 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

2

Tiparos rybí omáčka 300 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

3

Thai Dancer tamarindová pasta 250 ml[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

4

Maepranom Kapi krevetová pasta 100 g[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

5

Cocinort krevetový bujón 1 kg[OTEVŘÍT PRODUKT](#)

Tradiční a domácí verze

Sladkovodní krab a giám bông jsou tradiční. Krabí maso a tamarind jsou dostupnější domácí úprava.

Pasta a bujón

Kapi není totéž co vietnamská mám tôm; bujón je pouze volitelná zkratka. Obojí dávkuje střídě.

Domáci Bún Riêu



Suroviny pro 4 porce

- 250 g krabího masa
- 200 g mletého vepřového
- 1 vejce
- 1,5 l vývaru
- 4 rajčata a 200 g tofu
- 300 g tenkých nudlí bún
- rybí omáčka, tamarind
- jarní cibulka a bylinky

Postup

1 Nudle

Uvařte je podle obalu, slijte a rozdělte do čtyř misek.

2 Rajčata

Na troše oleje opečte šalotku a rajčata, potom přidejte vývar.

3 Riêu

Promíchejte kraba, maso a vejce. Vkládejte po lžících do mírně vroucího vývaru.

4 Provaření

Táhněte bez prudkého míchání, až střed směsi dosáhne 71 °C.

5 Dokončení

Přidejte tofu, rybí omáčku a kyselost. Nalijte na bún a doplňte bylinkami.