

# Snabblagad vietnamesisk pho-soppa



 45 min.  165 kcal  SteviaSweet Flytande

## Gör så här

Koka upp köttbuljong och tillsätt nejlika, kanel, stjärnanis och pepparkorn. Låt buljongen sjuda i ca en halv timme och smaka av den med fisksås och [SteviaSweet Flytande](#).

Skär köttet i tunna skivor. Lägg köttskivorna i buljongen och låt koka en stund. Koka nudlarna separat enligt anvisningarna på nudelpaketet.

Lyft köttet från buljongen och portionera det i serveringsskålar tillsammans med nudlar, groddar och het buljong. Servera tillsammans med vårlök, chili, örter och limeklyftor.

## Ingredienser för 4 portioner

1 l	lättsaltad köttbuljong
2	hela nejlikor
1	kanelstång
2	stjärnanis
2	svartpepparkorn
1 1/2 msk	fisksås
1/2 tsk	<a href="#">SteviaSweet Flytande</a>
200 g	nötkött, filé eller stek
100 g	risnudlar

## Till servering

Vårlök i ringar
Färschili i ringar
Färsch koriander, basilika och mynta
Limeklyftor

## Näringsvärde per portion

165	kcal
693	kJ
14	g Protein
20	g Kolhydrater
3	g Fett