



Canh măng nứa su n - Polévka s bambusovými výhonky

30.11.2011 UVAŘTE SI SAMI

Zatímco v předchozích článcích jsme vám představily několik receptů na món măn (slaný pokrm), dnes se seznámíme s další kategorií cơm bình dân - s canh, polévkami. Stejně jako je nezbytný món măn k rýži, podle vietnamských zvyků by ani polévka neměla chybět k žádnému jídlu. Vietnamská kuchyně zná nepřehledné množství polévek, které se ve Vietnamu vaří většinou sezónně. Ne že by se dodržovala striktní pravidla, v jakém období se má co vařit, ale stejně jako v jiných kuchyních se řídíme sezónností zeleniny. Také je u nás běžnější jíst polévku až po hlavním chodu (tedy po rýži) než na začátku.

Základem všech našich polévek je dobrý vývar, ten se oceňuje nejvíce - jak je silný a jak je jeho chuť „sladká“ od masové šťávy. V případě Canh măng jde o kombinaci doměkka uvařených vepřových žebírek s nakyslými a mírně nahořklými bambusovými výhonky doplněné voňavou cibulí a čerstvými bylinkami. Pojďme se pustit do jedné z neznámějších vietnamských polévek, která vás pořádně zahřeje v tomto chladném počasí.

Suroviny (pro 4 osoby)

- 300 g baby bambusových výhonků
- 400 g vepřových žebírek
- 1-2 rajčata
- koriandr, jarní cibulka, červená cibule
- sůl, rybí omáčka

Postup

1. Žebírka nasekáme na menší kousky, vložíme do hrnce a přidáme jen takové množství vody, aby byla žebírka lehce ponořena.



Jakmile se začne voda vařit a vytvoří se pěna od žebírek, sundáme hrnec z plotny a žebírka důkladně omyjeme. Mimo chuti se ve vietnamské kuchyni dbá i o čírost vývaru – neměl by být příliš zakalený. Do čistého hrnce opět vložíme žebírka, tentokrát přidáme už dostatek vody na polévku – množství vody záleží na vás, zda spíše preferujete řidší nebo hustší polévku (já dávám přibližně 2,5 l vody). Vodu osolíme 3 lžičkami soli a necháme na mírném ohni vařit nejméně 40 minut, aby nám vzniknul chutný vývar a maso ze žebírek zcela změklo. Jde tedy o techniku [ninh](#). Pokud nespěcháte, nechte vývar vařit klidně i přes hodinu.



© Viet Food Friends

- Mezitím si připravíme bambusové výhonky. Já jsem koupila baby bamboo shoots, ale pokud je neženete, můžete bez problému použít i ty větší. Bambusové výhonky se v ČR prodávají buď takto v nálevu, nebo už přímo sušené (ale o tom zase někdy příště). Vezměte vidličku a „vyškrábejte“ odshora dolů z výhonků tenoučké nudličky. Baby výhonky se dají lehce zvládnout vidličkou, pokud máte ale už ty větší a tvrdší výhonky, budete si muset pomoci nožem. Bambus dáme vařit do neosolené vody, abychom se zbavili jeho silného aroma. Vodu stačí nechat chvíli probublát, poté výhonky omyjeme a opět necháme znovu krátce povařit v nové vodě. Baby výhonky stačí převařit dvakrát, u těch ostatních převařte i třikrát. Určitě nevynechávejte tento krok, protože silné aroma bambusu by vám mohlo přebít vůni vývaru. Poté už můžeme výhonky vložit přímo do hrnce s vývarem.



© Viet Food Friends

- Umyjeme si rajčata a nakrájíme na měsíčky. Koriandr, jarní cibulku a červenou cibuli důkladně omyjeme. Koriandr a jarní cibulku nasekáme najemno, červenou cibuli nakrájíme natenko. Rajčata přidáme do hrnce zhruba po 20 minutách po vložení výhonků. Polívku necháme s rajčaty vařit ještě přibližně 15 minut. Polévku poté dochutíme trochou rybí omáčky a solí dle vlastní chuti. Servírujeme ve větší míse (protože se podává jako všechno ostatní společně) a ozdobíme cibulí a bylinkami.



© Viet Food Friends **Napsala Mai Huong**

Viet Food Friends