



Gado gado met pindasaus

Een frisse Indonesische groenteschotel met gekookte eieren en een pittige pindasaus. Vol eiwitten en groenten, ideaal als lichte maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

4 eieren
200 g fijne prinsessenbonen
2 wortelen, in reepjes gesneden
150 g witte kool, fijngesneden
100 g taugé
1 komkommer, in halve schijfjes gesneden
200 g stevige tofu, in blokjes gesneden
1 eetlepel zonnebloemolie
Voor de pindasaus:

150 g pindakaas
150 ml water
1 eetlepel ketjap manis
1 koffielepel sambal oelek
1 teentje knoflook, geperst
sap van 1 limoen

Bereidingswijze

- 1.** Kook de eieren 8 minuten hard. Spoel ze daarna onmiddellijk af onder koud water, pel ze en halveer ze.
- 2.** Blancheer de prinsessenbonen en de wortelreepjes 4 minuten in ruim kokend gezouten water. Giet af en spoel koud onder stromend water.
- 3.** Blancheer de kool 1 minuut in hetzelfde kokende water. Giet af en spoel koud. Blancheer ten slotte de taugé apart gedurende 1 minuut, giet af en spoel koud.
- 4.** Verhit de zonnebloemolie in een antiaanbakpan op middelhoog vuur. Bak de tofublokjes in ongeveer 6 minuten rondom goudbruin. Laat uitlekken op keukenpapier.
- 5.** Meng voor de pindasaus de pindakaas met het water in een kleine steelpan. Verwarm op zacht vuur en roer glad. Voeg de ketjap manis, de sambal oelek, de geperste knoflook en het limoensap toe. Laat al roerend nog 3 minuten zachtjes pruttelen tot een smeuge, lopende saus.
- 6.** Schik de geblancheerde groenten, de komkommer en de gebakken tofu op een grote schaal. Leg de halve eieren er bovenop.
- 7.** Lepel de warme pindasaus royaal over de schotel en dien meteen op.

Tip

Gebruik extra stevige tofu en dep de blokjes goed droog met keukenpapier voor het bakken. Zo worden ze knapperiger en spatten ze minder in de pan.

Lekker met

Gekookte rijst of rijstcroepoek.

Dranktip

Een frisse Indonesische ijsthee of een licht blond bier past goed bij de pittige pindasaus.