



KOKEN MET EEN BUDGET

Indonesische gado gado

BIJGERECHT

🕒 35 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🛒 2 eieren
- 🛒 150 g pandan rijst
- 🛒 250 g sperziebonen
- 🛒 ½ komkommer
- 🛒 125 g taugé
- 🛒 2 el gebakken uitjes
- 🛒 125 g spitskool
- 🛒 handje kroepoek
- 🛒 kommetje kant-en-klaar satésaus

ZO MAAK JE HET:

1. Kook de rijst en laat afkoelen.
2. Bereid eerst de pindasaus volgens de verpakking.
3. Kook de sperziebonen in ca 12- 14 minuten beetgaar.
4. Kook de eieren 6-8 minuten mee met de sperziebonen.
5. Snijd de komkommer in dunne plakjes en snijd de spitskool fijn.
6. Neem een paar grote of diepe borden en verdeel de rijst over een gedeelte van het bord.
7. Verdeel de gesneden kool ernaast.
8. En vervolgens de sperziebonen, komkommer en taugé.
9. Verdeel dan de pindasaus er royaal over.
10. Leg er wat kroepoek bij of op.
11. Snijd de gekookte eieren doormidden en leg deze op de gado dado.
12. Bestrooi op het laatst nog met wat gebakken uitjes.

TIP: Voeg ook eens wat tempeh, tofu of kip toe.



Bron: leukerecepten.nl