



Gado Gado

Wist je dat gado gado letterlijk vertaalt 'mix mix' betekent? Het is een verwijzing naar de groenten die je mengt met de saus. En dat is ook wel essentieel voor Indonesische gado gado. Door de combinatie van de groenten en de saus wordt het namelijk een fantastisch lekker gerecht.

2 PERSONEN

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 150 g kousenband en sperziebonen (in stukjes)
- 🥬 100 g winterpeen (in dunne plakjes/slierten)
- 🥬 100 g spitskool (fijngesneden)
- 🥬 50 g taugé
- 🥬 100 g komkommer (in plakjes)
- 🥬 handje radijs (in plakjes)
- 🥬 pindasaus
- 🥬 2 eieren (gekookt)
- 🥬 gebakken uitjes en/of kroepoek

MATERIAAL: soeppan

ZO MAAK JE HET

1. Zet een pan met ruim water op het vuur met een snuf zout.
2. Kook de volgende groenten beetgaar.
3. Kousenband/sperziebonen ca. 7 minuten.
4. De wortel ca. 3 minuten.
5. De spitskool 1 minuut.
6. Giet de groenten af en hou apart.
7. Maak de pindasaus.
8. Neem een ruim bord en leg de groenten erop (ook de taugé) en het ei.
9. Verdeel de saus erover.
10. Serveer optioneel met gebakken uitjes en kroepoek.

BRON: eefkooktzo.nl

