



Gemengde groenten met pindasaus - Gado gado

2 personen

⌚ 50 minuten

Dit heb je nodig:

- 🍴 1 teentje knoflook (bawang putih)
- 🍴 2 uien (bawang bombai)
- 🍴 3 el olie
- 🍴 25 g pinda's
- 🍴 ¼ el sambal
- 🍴 100 ml kokosmelk (klapper)
- 🍴 25 g pindakaas
- 🍴 1½ el azijn
- 🍴 200 g aardappels
- 🍴 zout en peper
- 🍴 100 g sperziebonen
- 🍴 100 g bloemkool
- 🍴 100 g tofu
- 🍴 ¼ komkommer

voor erbij

- 🍴 50 g kroepoek

Materiaal: keukenmachine, keukenpapier

Zo maak je het:

1. Pel en snipper de knoflook en 1 ui.
2. Verhit 1 el olie en bak er de gesnipperde ui, de knoflook, de pinda's en de sambal ca. 4 minuten in.
3. Voeg de kokosmelk en de pindakaas toe.
4. Schenk het geheel in de keukenmachine en pureer kort tot een gladde saus.
5. Breng op smaak met de ketjap en de azijn.
6. Kook de aardappels in ca. 20 minuten gaar in water met wat zout.
7. Pel 1 ui en snijd deze in ringen.
8. Verhit 1 el olie en bak er de uienringen in 6-7 minuten goudbruin in.
9. Laat de ui uitlekken op keukenpapier.
10. Maak de sperziebonen en de bloemkool schoon.
11. Verdeel de bloemkool in roosjes.
12. Blancheer de sperziebonen en de bloemkool ca. 2 minuten in kokend water met wat zout.
13. Koel de groenten af in koud water.
14. Giet de aardappels af en laat ze afkoelen.
15. Laat de groenten uitlekken.
16. Schil de aardappels en snijd ze in stukjes.
17. Snijd de tofu in blokjes.
18. Verhit 1 el olie en bak er de tofu goudbruin in.
19. Verdeel de groenten, de aardappel en de tofu over een schaal en verdeel er de saus overheen.
20. Snijd de komkommer in dunne schijfjes.
21. Verdeel de komkommer en de uienringen over de salade.
22. Serveer de salade met kroepoek

TIP: Gado gado komt oorspronkelijk uit Java en eigenlijk kent iedere regio wel zijn eigen variant. Zo ook deze verwesterde variant, waarbij we de gemengde groenten een stuk minder pittig eten dan in Indonesië. Can you handle the heat? Serveer er dan gerust wat extra zelfgemaakte sambal* bij!

* Kijk bij het thema **Sambal**.

BRON: foodies.nl



Selamat makan