SNEL SUCCES: GADO GADO

Land: Indonesisch
Maaltijd: Hoofdgerecht
Porties: 2 personen
Bereidingstijd: 20 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 175 gram rijst
- 250 gram sperziebonen
- 1/2 spitskool (of Chinese kool)
- 3 eieren
- 100 gram taugé
- 1/2 komkommer
- cassavekroepoek

Voor de pindasaus

- 2 el pindakaas
- 2 tl sambal oelek (of naar smaak)
- 1 kleine sjalot
- 1 teentje knoflook
- 0,5 tl laos
- 1,5 el ketjap manis
- 1 el gula djawa (of bruine basterdsuiker)
- 100 ml kokosmelk (of water)

WAT GA JE DOEN

Bereid de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Haal de puntjes van de sperziebonen en halveer. Haal de harde kern uit de spitskool en snijd in reepjes. Snijd de komkommer in plakjes.

Snipper de sjalot en hak de knoflook fijn.

Breng de eieren in een pannetje water aan de kook, laat als het water kookt nog 6 minuten doorkoken. Pel daarna de eieren en halveer.

Ga ondertussen verder met het koken van de groenten. Kook de sperziebonen en spitskool ongeveer 5 minuten, of iets langer als je liever zachtere boontjes en spitskool hebt. Haal de sperziebonen en spitskool met een schuimspaan uit de pan. Kook daarna (mag in hetzelfde water)

de taugé ongeveer 2 minuten.

Terwijl de groenten en eieren staan te koken, maak je de pindasaus. Verhit een beetje olie in een pannetje en fruit hierin de sjalot en knoflook ongeveer 2 minuten aan. Voeg dan de pindakaas, sambal, laos, ketjap, gula djawa (suiker) en kokosmelk toe. Meng goed en laat op laag vuur ongeveer 5 minuten zachtjes pruttelen, of tot je saus de gewenste dikte heeft.

Serveer de rijst met de verschillende groenten, de eieren, kroepoek en maak af met de pindasaus. Serveer de gado gado naar keuze warm of koud.

Zin in meer Indonesisch eten? Hier vind je nog veel meer lekkere recepten.