



Gado Gado met rijst

Nodig voor :

4 personen

- 300 gram basmati rijst
- 4 eieren
- 125 ml melk
- 4 eetlepels pindakaas

- 2 a 3 eetlepels ketjap manis
- 1 theelepel sambal
- 250 gram peultjes
- 1 chinese kool
- 1 komkommer
- 125 gram taugéh
- 1 zakje (vega) kroepoek
- Een paar eetlepels seroendeng uit een potje (pinda met uitjes)

Bereiden :

1. Kook eerst de rijst gaar, straks ga je het weer even opbakken
2. Kook de eieren hard. In een pan met water, voor ca 8 minuten
3. Giet de eieren af, leg ze even in koud water en pel ze

Nu maak je de pindasaus :

4. Meng de melk met de pindakaas, de ketjap manis en de sambal in een pannetje. Breng het aan de kook tot er een smeulige pinda saus ontstaat. Voeg wat water toe als de saus te dik is.

De groente klaar maken :

5. Breng een pan met water aan de kook, doe er een beetje zout in
6. Verwijder de uiteinden van de peultjes en trek de draden eraf. Snij ze in schuine stukjes
7. Maak de bladeren van de Chinese kool schoon, snij de kool in de lengte in 4-en door.
8. Snij de stukken in hele dunne reepjes.
9. Kook de peultjes en de kool tegelijk ca 3 minuten in het kokende water
10. De laatste 10 SECONDEN doe je ook de taugéh erbij.
11. Giet nu alles af. Peper erover.
12. Snij de komkommer in de lengte door en snij deze in halve plakjes
13. Bak éven de rijst weer warm, met een beetje olie

Neem 4 mooie borden, Schep de gebakken rijst op de borden en verdeel de groenten erover. Schep de pindasaus erover en leg de eieren erbij (even half dóórsnijden). Leg de kroepoek erbij en bestrooi het ruim met de seroendeng. Wil je er geen kroepoek bij ? Cassave kroepoek is 100% vega.

Eet smakelijk,

met een hartelijke groet van Tienieke