

Recept
Gado gado bowl



Ingrediënten:

Diverse groente, bijvoorbeeld:

Komkommer, spinazie, courgette, taugé, paksoi of (geraspte) wortel

Uit pot of blik: (baby-)mais of bamboe, palmharten, atjar tjampoer/ketimoen

Rijst of lontong

Eieren, hard gekookt

Satésaus

Kroepoek, nootje, gedroogde uien, cassave chips of emping

Naar smaak: peper en zout, citroen, tamari of sojasaus, sesamolie, rijstazijn of mirrin.

Werkwijze

--

Maak de satésaus volgens de aanwijzingen van de verpakking. Laat even uitdampen en dek af met bijvoorbeeld folie. Deze gaan we koud of lauw gebruiken.

--

Kook de eieren hard en pel ze. Bewaar de eieren gepeld in water.

--

Was en snij de groente op het gewenste formaat. Besprenkel eventueel met citroensap of azijn om verkleuren te voorkomen. Bewaar afgedekt in de koeling.

--

Maak een dressing naar smaak. Gebruik bijvoorbeeld sesamolie, citroensap, mirrin of rijstazijn.

We maken de salade af op de borden vlak voor het serveren.

- eerst een bodempje van Komkommer, courgette, taugé, paksoi of wortel
- besprenkel met wat dressing
- dan op elk bord wat lontong, ei en mais of bamboe of iets dergelijks
- tot slot een klodder satésaus en bestrooien met kroepoek oid
- resten van de kroepoek, cassave of emping kunnen in schaaltes op tafel