



Gado gado met pindasaus

Een frisse Indonesische groentesalade met gekookte eieren en een pittige pindadressing. Vol eiwitten en groenten, ideaal als lichte maaltijd.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	20'	4	Voorgerechten & hapjes

Ingrediënten

- 4 eieren
- 200 g fijne prinsessenboontjes
- 2 wortelen in reepjes
- 150 g witte kool, fijngesneden
- 100 g taugé
- 1 komkommer in halve maantjes
- 200 g stevige tofu in blokjes
- 1 el zonnebloemolie

Voor de pindasaus:

150 g pindakaas

150 ml water

1 el ketjap manis

1 tl sambal oelek

1 teentje look, geperst

sap van 1 limoen

Bereidingswijze

1. Kook de eieren 8 minuten hard, spoel koud, pel en halveer.
2. Blancheer de boontjes en wortel 4 minuten in kokend water, giet af en spoel koud. Doe hetzelfde met de kool en taugé, elk 1 minuut.
3. Bak de tofublokjes in de olie 6 minuten goudbruin langs alle kanten.
4. Voor de saus: roer de pindakaas glad met het water op zacht vuur. Voeg ketjap manis, sambal, look en limoensap toe en warm 3 minuten tot een lopende dressing.
5. Schik de groenten, komkommer en tofu op een schaal, leg de halve eieren erbovenop.
6. Lepel de warme pindasaus royaal over de salade en dien meteen op.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)