



Gado Gado

Recept voor 2 personen

Ingrediënten

- ✕ 3 eieren
- ✕ 200 gr gebroken sperziebonen
- ✕ 100 gr tauge
- ✕ 100 gr peen julliene
- ✕ 200 gr bloemkoolroosjes
- ✕ ½ komkommer
- ✕ 250 gr Boemboe gado-gado saus
- ✕ 250 ml water
- ✕ Sambal Oelek (naar smaak)
- ✕ Kroepoek*
- ✕ Gebakken uitjes*
- ✕ Cashewnoten*

Bereiding

1. Kook de eieren 4 á 5 minuten
2. Laat de eieren onder de koude kraan schrikken, pel ze en snij in helften
3. Blancheer de sperziebonen en bloemkool 4 á 5 minuten in kokend water
4. Giet de groenten af en spoel af onder de koude kraan
5. Snij de komkommer in plakjes
6. Meng de gado gado boemboe met het water en breng roerend aan de kook
7. Voeg naar smaak sambal oelek toe aan de gado gado saus
8. Verdeel de groenten en eieren over twee kommetjes
9. Breng op smaak met zout en peper
10. Serveer met de gadogado saus en de garneringen (*)