

Recept!

Gado Gado

Ingrediënten

300 gram rijst
4 eieren
1 winterpeen
1 pak sperziebonen
300 gram spitskool
1 bakje taugé
1 komkommer
1 pot satésaus Yakso
Kroepoek

Bereiding

Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Kook de eieren hard in een pannetje met water, ong. 7-10 minuten. Pel de eieren en halveer ze.

Schil de wortel en snij in reepjes. Snij ook de kool in reepjes. Kook zowel de wortel, als de kool en de boontjes even voor tot beetgaar, ong. 5-7 minuten. Giet daarna af en spoel af met koud water.

Snij de komkommer in blokjes. Zet een pan of ketel met water op en breng aan de kook. Leg de taugé in een vergiet in de gootsteen en overgiet dit met kokend water.

Maak de satésaus klaar zoals aangegeven op de pot.

Schep de rijst en groenten (vergeet de komkommer en taugé niet) op de borden, en garneer met 2 halve eieren per bord en giet de satésaus eroverheen. Serveer met kroepoek.

Eet smakelijk!

Onze *inspiratie*: www.allrecipes.nl
Kleinlangevelsloo – Supermarkt in het bos!

Biologische
Boerderijwinkel