VEGETARISCHE INDONESISCHE GADO-GADO

INGREDIËNTEN

4 PORTIES | 30 MIN | MOEILIJK

2 Pakjes Garden Gourmet Vegetarische balletjes

200 g witte rijst

200 g spitskool

200 g sperziebonen

1 middelgrote wortel

1 komkommer

75 g taugé

1 sjalotje (voor de saus)

1 groot teentje knoflook (voor de saus)

1 el olie (voor de saus)

3 el grove pindakaas (voor saus)

2 el zoete sojasaus (voor saus)

250 ml kokosmelk (voor de saus)

1 el sambal (voor de saus)

Serveer met: krokant gebakken uitjes, emping, seroendeng, pindasaus en sambal

Wil je een vegatarische versie van de traditionele gado-gado proberen? Dit is je kans! Geniet van de fantastische Indonesische smaak!

BEREIDING

1. Breng een pan met water en wat zout aan de kook om de groenten te blancheren. Schil de wortel en snijd ze in plakjes. Verwijder de uiteinden van de sperziebonen en snijd ze doormidden. Snijd de spitskool in reepjes en de komkommer in schijfjes of reepjes.
2. Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking. Blancheer de groenten (behalve de komkommer) apart in kokend water. Spoel ze met een zeef onder koud water af en dep ze droog
3. Voor de pindasaus: snipper de sjalot en knoflook fijn en bak ze in de olie tot ze glazig zijn. Voeg de pindakaas en kokosmelk toe, roer tot een gladde massa en breng aan de kook. Breng op smaak met sojasaus en sambal.
4. Bak de Indiase balletjes aan alle kanten bruin volgens de instructies op de verpakking.
5. Serveer met de pindasaus, gebakken uitjes, emping, seroendeng en sambal.

ONTDEK MEER RECEPTEN OP GARDENGOURMET.BE/NL