

Gado Gado

Wat heb je nodig

200 gram winterwortel
200 gram sperziebonen
250 gram spitskool
100 gram taugé (gewassen)
½ komkommer

4 eieren
20 gram gefruite uitjes
kroepoek (1 handje)
pindasaus



Schil de wortel en snijd de uiteinden eraf.
Snijd de wortel in dunne reepjes.
Snijd de kool in dunne repen en was ze in een vergiet.



Snijd de uiteinden van de bonen en was de bonen.
Snijd de bonen doormidden.
Schil de komkommer en schaaft dunne plakjes.



Zet een pan met de eieren en water op de kookplaat.
Kook de eieren 8 minuten.
Vul een pan voor de helft met water en zet hem op de kookplaat.
Breng het water aan de kook op de hoogste stand.



Doe de bonnen in het kokende water en blancheer ze 10 minuten.
Giet de bonnen af in een zeef en spoel ze af met koud water.
Doe dit ook met de wortelen en kool, maar blancheer ieder 3 minuten.



Zet een zeef op een schaal en doe de taugé in de zeef.
Giet kokend water op de taugé en spoel daarna af met koud water.
Pel de eieren en snijd ze in vieren.



Leg de boontjes, kool, wortelen en taugé op een schaal.
Leg de komkommerplakjes eromheen.
Leg de partjes ei er bovenop.
Verwarm de pindasaus op de laagste stand.



Schep de pindasaus in het midden van de schaal over de groenten.
Strooi de gefruite uitjes over de pindasaus.
Verkruimel de kroepoek en strooi dat over de uitjes.
Lekker met rijst.