|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Bereidingstechniek |  |  |
| * Marineren
* Snijden
* Koken
* Bakken
 |  |  |

|  |
| --- |
| **Ingrediënten/ benodigdheden (2personen)** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Gado gado | Pindasaus |  |
| * 1 ei
* ¼ winterpeen
* 30 gram sperziebonen
* 50 gram spitskool
* 1/8 komkommer
* 25 gram tofu
* 2 el ketjap
* 1 eetlepel olie
 | * 2 eetlepels pindakaas
* 75ml melk
* 1 theelepel gemberpoeder
* 1 eetlepel ketjap
* ½ theelepel sambal
* ½ theelepel citroengras
 |  |
| Benodigdheden  |  |  |
| * groene snijplank
* bestekbord
* 2 theelepels
* lepel
* vork
* pollepel
* steelpan
* kookpan
 | * koekenpan
* garde
* aardappelmesje
* schilmesje
* vergiet
* koksmes
* maatbeker
* bakjes
 |  |

|  |
| --- |
| **Bereidingswijze** |

|  |  |
| --- | --- |
| Voorbereiding ei en tofu  |  |
| 1. Breng water aan de kook in de steelpan, wanneer het water kookt voeg je het ei toe en laat je het ei 10 minuten koken.
 |  |
| 1. Leg de tofu op een plank en druk er met een vork zoveel mogelijk vocht uit
 |  |
| 1. Snijd de tofu daarna in blokjes zo groot als een dobbelsteen.
 |  |
| 1. Doe de ketjap in een bakje. Leg de tofu hierin. Roer het regelmatig om (marineren)
 |  |
| Pindasaus |  |
| 1. Verwarm de melk met de pindakaas, de ketjap, gemberpoeder en het citroengras in een steelpan.
2. Roer voorzichtig maar wel goed!
 |  |
| 1. Proef de pindasaus. Voeg eventueel gemberpoeder of ketjap en/of wat sambal toe
 |  |
| 1. Als de saus te dik is kan je hem verdunnen met wat melk
 |  |
| Groente |  |
| 1. Was en schil de winterpeen en snijd die in blokjes
 |  |
| 1. Punt de sperziebonen, snijd ze in drie stukken en was ze
 |  |
| 1. Snijd de spitskool in reepjes, was ze en laat ze uitlekken in een vergiet
 |  |
| 1. Kook de wortel en boontjes in ongeveer 10 minuten beetgaar.
 |  |
| 1. Voeg na 5 minuten de spitskool toe.
 |  |
| 1. Was de komkommer en snijd ze in plakjes
 |  |
| 1. Snijd het ei in plakjes met een ei-snijder
 |  |
| Bakken |  |
| 1. Verwarm de olie in een koekenpan
 |  |
| 1. Bak hierin de tofu aan alle kanten bruin en knapperig (5 minuten)
 |  |
| 1. Giet de groenten af
 |  |
| Serveren |  |
| 1. Leg de groente op een bord
 |  |
| 1. Verdeel de blokjes komkommer en de partjes ei hierover
 |  |
| 1. Voeg de tofu toe
 |  |
| 1. Giet de satésaus eroverheen
 |  |
| Eet smakelijk!!! |  |