|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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!!! |  |