

### Ingrediënten voor 4 personen

Voor de pindasaus: 125 g ongezouten pinda's 1 el olie 2 sjalotjes, fijngesneden 1 teen knoflook, fijngesneden 1 tl sambal oelek 1 tl trassi (toko) 1 el goela djawa (palmsuiker, toko) of bruine basterdsuiker 2 dl kokosmelk sap van 1/2 citroen 1-2 el ketjap manis voor de gado gado: 4 eieren 150 g winterwortel, in schuine plakjes 150 g sperziebonen 1 kleine spitskool (± 400 g), in repen van 1 cm 150 g taugé 2 el verse korianderblaadjes 50 g emping belindjoe

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Indonesisch  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gado gado

Eieren, knapperige groenten en pittige pindasaus zijn de ingrediënten van dit bekende -vegetarische- Indonesische gerecht.

### Hulpmiddelen

Keukenmachine

### Bereidingswijze

Maal de pinda's fijn in de Keukenmachine. Verhit de olie in een pan met een dikke bodem en bak hierin de sjalotjes en de knoflook zachtjes glazig. Bak de sambal, trassi en suiker heel even mee. Voeg 2 1/2 dl water toe en roer de gemalen pinda's en kokosmelk erdoor. Laat het geheel zachtjes ± 20 min. pruttelen tot een mooie pindasaus ontstaat. Breng op smaak met citroensap en ketjap. Kook de eieren in ± 5 min. hard. Laat ze schrikken, pel ze en halveer ze. Breng in een pan ruim water aan de kook. Doe de wortel in een zeef en hang deze in het kokende water. Kook de wortel in 2-3 min. beetgaar. Laat even uitlekken. Kook op dezelfde manier de sperziebonen in ± 5 min. beetgaar. Leg de spitskoolrepen in het vergiet met de taugé erop. Schenk het kokende water erover. Spoel de groenten koud af. Laat ze uitlekken en afkoelen tot lauw. Verdeel de spitskool en taugé over 4 borden en leg de wortel, sperziebonen en eieren erop. Schep de pindasaus over de groente. Bestrooi met de koriander en geef de emping erbij.

