MAISON PRIMAGO

Gado Gado

Ingrediënten 4 personen

- 500 à 600 gram gemengde groenten (Chinese-, spits- of witte kool, sperziebonen, taugé, komkommer, wortel, bleekselderi, broccoli of bloemkoolroosjes)
- 1 tl zout of een 1 blokje groentenbouillon
- 2 eetlepels fijngehakte bladselderij of koriander
- 2 à 3 hardgekookte eieren
- 3 el gebakken uitjes
- 3 dl. pindasaus (recept zelfgemaakte pindasaus)
- kroepoek of casave kroepoek

Bereiding:
Maak de groenten schoon. Snijd de groenten (behalve de taugé) in kleine stukjes.

Breng in een grote pan enkele liters water aan de kook met zout of bouillonblokje. Doe de groenten al roerend erbij en breng het opnieuw aan de kook. Laat het 4 à 5 minuten koken. Giet de groenten af en spoel er koud water overheen zodat de groenten niet doorgaart. Laat de groenten goed uitlekken.

Leg de groenten op een schaal. Strooi de selderij of koriander erover. Verdeel de in plakjes gesneden eieren erover. Strooi de helft van de uitjes erover. Schenk de pindasaus over het gerecht. Strooi daarna de rest van de uitjes erover.

Serveer de kroepoek er apart bij.