

INGREDIËNTEN

 4 PORTIES

 30 MIN

 UITDAGEND

2 Pakjes Garden Gourmet
Vegetarische balletjes

200 g witte rijst

200 g spitskool

200 g sperziebonen

1 middelgrote wortel

1 komkommer

75 g taugé

1 sjalot (voor de saus)

1 grote teen knoflook (voor de saus)

1 el olie (voor de saus)

3 el grove pindakaas (voor de saus)

2 el zoete sojasaus (voor de saus)

250 ml kokosmelk (voor de saus)

1 el sambal oelek (voor de saus)

Serveer met: krokant gebakken
uitjes, emping, seroendeng,
pindasaus en sambal

Wil je een vegetarische versie van de traditionele gado-gado proberen? Dit is je kans! Geniet van de fantastische Indonesische smaak!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Breng een pan water aan de kook en snij de groenten

Breng een pan met water en wat zout aan de kook om de groenten te blancheren. Schil de wortel en snijd ze in plakjes. Verwijder de uiteinden van de sperziebonen snij ze doormidden. Snijd de spitskool in reepjes en de komkommer in schijfjes of reepjes.

2. Kook de rijst en blancheer de groenten

Kook de rijst volgens de instructies op de verpakking. Blancheer de groenten (behalve de komkommer) apart in kokend water. Spoel ze op een zeef onder koud water af en dep ze droog.

3. Maak de pindasaus

Voor de pindasaus: snipper de sjalot en knoflook fijn en bak ze in de olie tot ze glazig zijn. Voeg de pindakaas en kokosmelk toe en roer tot een gladde massa en breng aan de kook. Breng op smaak met sojasaus en sambal.

4. Bak de Indiase balletjes en verdeel de groente door de rijst

Bak de Indiase balletjes aan alle kanten bruin volgens de instructies op de verpakking. Verdeel de bonen, wortel, taugé, spitskool, komkommer en Indiase balletjes door de warme rijst.

5. Serveer

Serveer met de pindasaus en gebakken uitjes, emping, seroendeng en sambal.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**