

Indonesische gadogadosalade met sesamsaus

totale tijd **40 min.** 25 min. voorbereidingstijd 15 min. kooktijd

INGREDIËNTEN

10 porties

Voor de salade:

300 g	aardappelen
300 g	sperziebonen
100 ml	plantaardige olie
300 g	natuurlijke tofu
300 g	Chinese kool, fijngesneden
300 g	komkommer, in plakjes gesneden
200 g	wortel, fijngesneden
200 g	mungboonspruiten
10	eieren, hardgekookt en gehalveerd
500 ml	<u>Kikkoman Sesamsaus</u>
Garnering:	
100 g	cashewnoten, geplet
100 g	pinda's, geroosterd en geplet

VOORBEREIDING

Stap 1

Kook de aardappelen in ruim gezouten water in ongeveer 25 minuten gaar. Giet ze af, schil ze en snijd ze in plakjes. Kook de sperziebonen in gezouten water in ongeveer 5 minuten beetgaar en dompel ze vervolgens in zeer koud water (ijswater) om het kookproces te stoppen.

Stap 2

Verhit de olie in een koekenpan en bak de tofu goudbruin. Snijd in driehoekjes.

Stap 3

Schik de aardappelen en sperziebonen, kool, komkommer, wortel, tofu en mungboonspruiten in een grote kom.

Stap 4

Voeg de eierhelften toe. Besprenkel met de Kikkoman Sesamsaus en bestrooi met de pinda's en cashewnoten.