Gado Gado



Gebruikte Bresc producten



Bresc Gehakte sjalot
1000g



Bresc Knoflook gehakt
1000g



Bresc Knoflook gehakt
450g

Ingrediënten

10

- 20 eieren
- 0,5 witte kool
- 315 g taugé
- 5 wortels
- 625 g sperziebonen
- 8 aardappels
- 1 komkommer
- 50 g gebakken uitjes
- 1000 g gepelde pinda's
- sojaolie
- 50 g Bresc Knoflook gehakt
- 75 g Bresc Sjalotten gehakt
- 12 g sambal
- 50 g sojasaus
- 12 g tamarindepasta
- 5 dl kokosmelk
- 25 g Bresc WOKgember

Bereidingswijze

Kook de eieren 7 minuten en pel ze. Snijd de witte kool in dunne reepjes. Maak de wortels schoon en snijd ze in batonettes. Maak de sperziebonen schoon. Blancheer de kool, wortels en de sperziebonen, afzonderlijk van elkaar, in water met zout. Schil en snijd de aardappels in dunne reepjes, spoel ze schoon en blancheer ze in water met zout. Snijd de komkommer in lange repen. Wok de pinda's bruin en pureer ze in de keukenmachine. Verhit olie in een wok en fruit de knoflook en de sjalotten. Voeg de pinda's, sambal, gemberpuree, sojasaus en de tamarindepasta toe. Schenk de kokosmelk erbij en breng al roerend aan de kook. Kook circa 4 minuten door. Wok alle groentes en laat ze afkoelen. Serveer de groentes en eieren op een schaal en lepel de saus over de groentes. Bestrooi met de gebakken uitjes.

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000