

Gado Gado

1000 gr groenten naar keuze (bijv. Boontjes, paprika, wortel, witte kool, taugé, aardappelen, komkommer)

2 Ui gesnipperd

2 knoflook

2 el ketumbar

1 el djinten

1 el trassi

1/2 el kentjur

1/2 vl laos

5 kemirnoten

3 el geraspte cocos

kroepoek

eieren

tempeh

Bumbu

Knoflook, djinten e.a. worden in de vijzel fijngestampt en fruiten in de olie met de kokos

Was de komkommer en snijd hem in dunne schijfjes. Snijd de tempeh in blokjes en bak ze in olie. Kook 4 eieren ca. 6 -8 minuten.

Pel de ui en hak fijn en bak goudbruin, haal uit de wok en houd apart

Kook de aardappelen 10 en de sperziebonen 8 min en laat ze goed uitlekken. Snijd dan de aardappelen in plakjes en de sperziebonen in stukjes.

Was de taugé. Dompel de taugé en de kool even in kokend water en laat dit ook weer uitlekken en afkoelen. Doe de groenten op een schaal en doe daar de tempeh, de komkommerschijfjes, de kroepoek en de eieren omheen. Doe de gebakken uitjes over de groenten.