

## Pecel

Groentengerecht met een eenvoudige pinda saus. Je kunt de bumbu voor de saus ook makkelijk kopen bij de toko maar ik maak het graag zelf.

### Ingrediënten

300 gr taugé  
500 gr spinazie  
witte kool  
1 komkommer  
3 gekookte aardappelen  
1 stuk gebakken tahoe  
2 gekookte eieren  
gebakken uitjes

### Bumbu voor de saus

300 gr gebakken pinda's of pindakaas  
2 lomboks of 1 eetlepel sambal  
2 teentjes knoflook  
1 cm trassi  
1 el tamarinde  
2 el gula djawa  
2 el citroensap of 2 geraspte jeruk limo  
1 tl kencur (kentjoer)  
zou, peper naar smaak

Alle ingrediënten in de cobec fijnwrijven eventjes in de olie bakken water toevoegen blaadjes jeruk purut erbij en opwarmen.  
eventueel wat ketjap

Alle Groenten kunnen rauw gebruikt worden, maar je kunt ze ook blancheren. Alleen aardappel en ei van te voren koken maar als je haast hebt kun je ervoor kiezen om alleen ei te nemen.

De Groenten serveren op een schaal en apart een bakje met saus en gebakken uitjes erbij serveren