

# DINNERLY



## Gado gado met ei met gebakken groenten en pindasaus



20-30min



2 personen

Met pindasaus is alles lekkerder, daar zijn we het bij Dinnerly unaniem over eens. En dus serveren we vandaag onze versie van gado gado: het Indonesische gerecht met luchtige rijst, kleurrijke groenten, een gekookt ei en natuurlijk lekker veel romige pindasaus!

### WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 150g jasmijnrijst
- 2 eieren <sup>3</sup>
- 50g gezouten pinda's <sup>5</sup>
- 25ml ketjap manis <sup>6</sup>
- 25ml sojasaus <sup>1,6</sup>
- 200ml kokosmelk
- 400g Chinese roerbakgroenten

### WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2 tenen knoflook
- 1tl bloem <sup>1</sup>
- peper en zout
- suiker
- plantaardige olie
- azijn

### KOOKGEREI

- kleine kookpan met deksel
- kleine kookpan
- middelgrote koekenpan of wok
- maatbeker
- zeef
- staafmixer

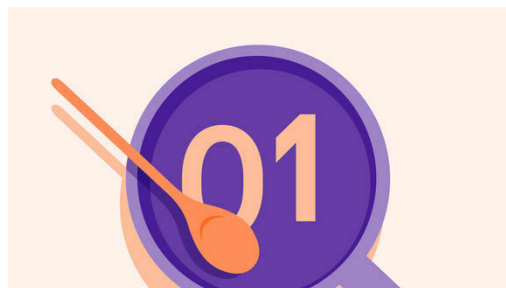
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

### ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), pinda's (5), soja (6). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

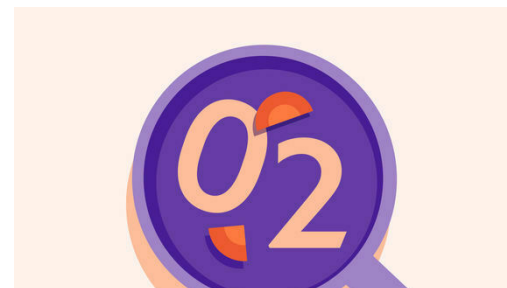
### VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 858kcal, vet 42.8g, koolhydraten 92.8g, eiwit 24.1g



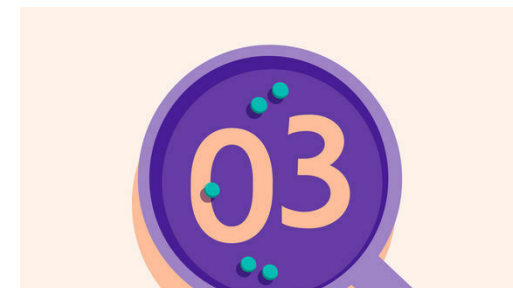
#### 1. Rijst koken

Breng 300ml licht gezouten water aan de kook in een kleine kookpan. Was de **rijst** grondig in een zeef. Voeg toe aan het kokende water en breng opnieuw aan de kook. Zet het vuur helemaal laag, leg een deksel op de pan en kook 10-12min tot de **rijst** gaar is en het water opgezogen heeft. Neem de pan van het vuur en laat de **rijst** afgedekt rusten.



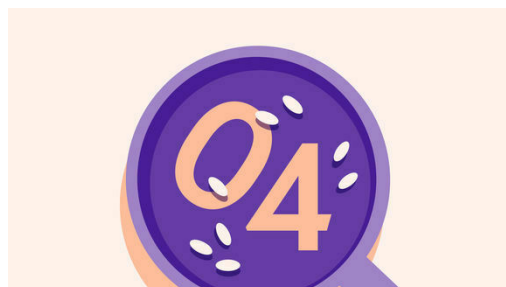
#### 2. Eieren koken

Breng in een tweede kleine kookpan voldoende water aan de kook voor de **eieren**. Voeg de **eieren** voorzichtig toe aan het kokende water en kook ze 6 min. **Tip:** als je je eieren liever hardgekookt hebt kun je ze 2min langer koken. Spoel de **eieren** met koud water af in een zeef en zet opzij. De pan gebruiken we zo weer.



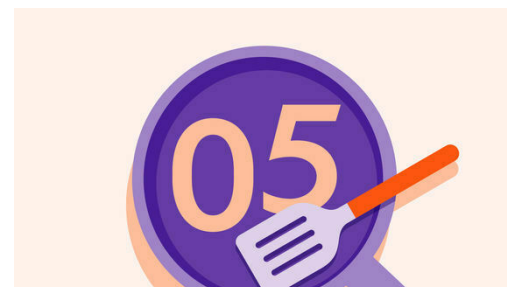
#### 3. Saus maken

Pel 1 teen knoflook en snij grof. Voeg de **pinda's**, de **helft van de ketjap**, de **kokosmelk**, de knoflook, 1tl azijn, 1tl bloem en een flinke snuf zout toe aan de gebruikte kookpan en pureer het geheel met een staafmixer fijn (zie ook stap 6). Breng dan op laag vuur aan de kook en laat 3-4min zachtjes koken. Proef en breng op smaak met zout, suiker en azijn.



#### 4. Groenten bakken

Pel nog 1 teen knoflook en snij 'm in dunne plakjes. Maak een **marinade** met de **rest van de ketjap**, de **rest van de sojasaus**, een flinke snuf zout en de knoflook. Verhit een middelgrote koekenpan of wok met 1tl plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **groentemix** al roerende 2-3min. Blus met de **marinade** en bak nog ca. 2min.



#### 5. Afmaken en serveren

Pel de **eieren** en snij ze in de lengte doormidden. Schep de **rijst**, **gebakken groenten** en **pindasaus** op borden en garneer met de **eieren**.



#### 6. Crunchy saus

Als het niet meteen lukt om je pindasaus helemaal fijn te pureren, kun je het na het koken nog eens proberen, dan zijn de ingrediënten wat zachter. Maar het is ook niet erg als je saus wat grof is, stukjes pinda geven 'm namelijk een lekkere crunch.