

Indonesisk gado gado-salat med sesamsauce

Samlet tid **40 min.** 25 min. Arbejdstid **15 min.** Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Salat:

300 g	kartofler
300 g	grønne bønner
100 ml	planteolie
300 g	tofu naturel
300 g	kinakål, fintstrimlet
300 g	agurk, i skiver
200 g	gulerødder, fintrevet
200 g	mungbønnespirer
10	æg, hårdkogte og skåret i halve

500 ml [Kikkoman sesam sauce](#)

Pynt:

100 g	cashewnødder, knuste
100 g	peanuts, ristede og knuste

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Kog kartoflerne i rigeligt saltet vand i ca. 25 minutter, indtil de er møre. Hæld vandet fra, skræl dem, og skær dem i skiver. Kog de grønne bønner i saltet vand i ca. 5 minutter, indtil de er al dente. Hæld dem derefter i koldt vand (isvand) for at stoppe tilberedningen.

Step 2

Opvarm olie i en stegepande, og steg tofuen, indtil den er gyldenbrun. Skær den derpå i trekantede.

Step 3

Anret kartofler, grønne bønner, kål, agurk, gulerod, tofu og mungbønnespirer i en stor skål.

Step 4

Tilsæt de halve æg. Dryp med Kikkoman sesamsauce og drys med peanuts og cashewnødder.