



# Indonesische gado gado met ei

Met knapperige groenten en pindasaus



## LA VIEILLE FERME ROUGE

Bij een gerecht met pindasaus is wijn soms lastig. Het beste drink je er een zachte, ronde wijn bij zoals deze rode wijn uit de Rhône.



Basmatirijst



Vrije-uitloopei \*



Rode peper \*



Carosello tondo komkommer \*



Sperziebonen \*



Paksoi \*



Gesneden peen \*



Pindakaas



Gezouten pinda's

Totaal: 35-40 min. Veggie

Gemakkelijk

Eet binnen 5 dagen

Gado gado is een Indonesisch groentegericht met pindasaus. Deze versie maak je met ei, paksoi, peen, sperziebonen en meloenkomkommer, ook wel corosello tondo di manduria genoemd. Hij lijkt op een komkommer maar heeft een zoete meloensmaak. Een ingrediënt waar ze in de Italiaanse keuken dol op zijn en een leuke twist in dit gerecht.

# BEGIN — GOED

## BENODIGDHEDEN

Pan met deksel, wok of hapjespan met deksel en een steelpan  
Laten we beginnen met het koken van de **Indonesische gado gado met ei**.



### 1 RIJST EN EI KOKEN

Kook 750 ml water per persoon in een pan met deksel voor de rijst en kook de **rijst**, afgedekt, 10 - 12 minuten. Was het **ei** grondig en kook na 5 minuten met de **rijst** mee. Haal daarna eerst het **ei** uit de pan en laat schrikken onder koud water. Giet vervolgens de **rijst** af en laat zonder deksel uitstomen.



### 2 GROENTEN SNIJDEN

Verwijder ondertussen de zaadlijsten van de **rode peper** en snijd de **rode peper** fijn. Snijd de **komkommer** in halve plakken. Verwijder de steelaanzet van de **sperziebonen** en halveer de **sperziebonen**. Snijd de steelaanzet van de **paksoi** en snijd zowel de stelen als het groen van de **paksoi** klein.



### 3 GROENTEN BAKKEN

Verhit de olijfolie in een wok of hapjespan met deksel en bak de **sperziebonen**, **rode peper** (zie tip), de helft van de ketjap en 3 eetlepels water per persoon, afgedekt, 10 minuten op middelhoog vuur. Voeg halverwege de **paksoi**, **komkommer** en **peen** toe en roer regelmatig door.



### 4 PINDASAUS MAKEN

Meng ondertussen in een steelpan de **pindakaas** met de melk, de overige ketjap en de sambal en breng al roerend op laag vuur aan de kook. Houd de pan op laag vuur warm tot serveren en breng op smaak met peper en zout.



### 5 EI SNIJDEN

Pel het **ei** en snijd in parten.

#### ★TIP

Wil je meer pindasaus? Maak de saus dan iets dunner met wat meer melk of extra water.



### 6 SERVEREN

Verdeel de **basmatirijst** en **groenten** over de borden. Schenk de **pindasaus** over de **groenten** en serveer de gado gado met het **ei**.

#### ★TIP

Ben je niet zo'n liefhebber van pittig eten? Serveer de rode peper dan apart. Zo kun je zelf bepalen hoe pittig je eet.

## 1-6 PERSONEN — INGREDIËNTEN

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Basmatirijst (g)	85	170	250	335	420	500
Vrije-uitlooperi (st) <sup>3</sup> *	1	2	3	4	5	6
Rode peper (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Carosello tondo komkommer (st) *	½	1	1½	2	2½	3
Sperziebonen (g) *	100	200	300	400	500	600
Paksoi (st) *	¼	½	¾	1	1¼	1½
Gesneden peen (g) *	50	100	150	200	250	300
Pindakaas (g) <sup>5</sup> <sup>20</sup> <sup>21</sup> <sup>22</sup>	30	60	90	120	150	180
Gezouten pinda's (g) <sup>5</sup> <sup>22</sup>	20	40	60	80	100	120
Olijfolie* (el)	1	1	2	2	3	3
Ketjap* (el)	2	4	6	8	10	12
Melk* (ml)	25	50	75	100	125	150
Sambal* (tl)	½	1	1½	2	2½	3
Peper & zout*	naar smaak					

\*Zelf toevoegen | \* in de koelkast bewaren

VOEDINGSWAARDEN	PER PORTIE	PER 100 g
Energie (kJ/kcal)	3845 / 919	487 / 116
Vet totaal (g)	40	5
Waarvan verzadigd (g)	7	0,9
Koolhydraten (g)	103	13
Waarvan suikers (g)	26,3	3,3
Vezels (g)	12	2
Eiwit (g)	30	4
Zout (g)	1,7	0,2

#### ALLERGENEN

<sup>3</sup>) Eieren <sup>5</sup>) Pinda's

Kan sporen bevatten van: <sup>20</sup>) Soja <sup>21</sup>) Melk/lactose <sup>22</sup>) Noten

Wij horen graag wat jij van HelloFresh vindt. Bel of mail ons gerust of neem contact op via onze social-mediakanalen.

#HelloFresh

Een culinaire vraag tijdens het koken? Stuur tussen 16:00 - 21:00 uur een gratis WhatsApp-bericht naar +31 (0) 6 2727 3232.

www.hellofresh.nl  
www.hellofresh.be

WEEK 28 | 2017