

Gado Gado

5 personen.

Benodigdheden:

- 1 400 gr sperziebonen.
- 2 1 spitskool.
- 3 2 gesneden uien.
- 4 3 knoflooktenen.
- 5 1 bouillonblok.
- 6 tauge.
- 7 500 gr kfilet.
- 8 Marinademix sate van Conimix.
- 9 Voor ieder een hard gekookt eitje.
- 10 Rijst.
- 11 Ketjap manis.
- 12 Pindausaus.
- 13 Seroendeng.
- 14 Cassave kroepoek.

Bereiden:

- 1 Kip snijden en marineren.
 - 2 gesneden uien, knoflook en bouillonblok met wat olie bakken.
 - 3 Dan de sperziebonen toevoegen en meebakken.
 - 4 Nu de fijn gesneden kool toevoegen.
 - 5 Ketjap manis over de kool en sperziebonen sprenkelen en de deksel erop.
 - 6 Als de kool inzakt, de tauge erbij. Niet te lang. Moet knapperig blijven.
 - 7 Kip bakken en de rijst en de eieren koken.
- * De rijst, kip, ei en de groenten op een bord serveren. Pindausaus en seroendeng erover.