

Indonezyjska sałatka gado-gado z sosem sezamowym

Czas ogółem **40 min** 25 min Czas przygotowania **15 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Sałatka:

300 g	ziemniaków
300 g	zielonej fasolki
100 ml	oleju roślinnego
300 g	naturalnego tofu
300 g	kapusty pekińskiej, drobno poszatkowanej
300 g	ogórka, pokrojonego w plasterki
200 g	marchewki, drobno poszatkowanej
200 g	kiełków fasoli mung
10	jajek, ugotowanych na twardo i przekrojonych na pół
500 ml	<u>Sos sezamowy Kikkoman</u>

Przybranie:

100 g	orzechów nerkowca, zmielonych
100 g	orzeszków ziemnych, prażonych i zmielonych

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Ziemniaki gotuj w dużej ilości osolonej wody przez około 25 minut, aż zmiękną. Odcedź, obierz i pokrój w plasterki. Fasolkę szparagową gotuj w osolonej wodzie przez około 5 minut, aż będzie ale dente, a następnie zanurz w lodowatej wodzie, aby przerwać proces gotowania.

Krok 2

Rozgrzej olej na patelni i smaż tofu na złoty kolor. Pokrój tofu w trójkąty.

Krok 3

W duże misce ułóż ziemniaki, fasolkę szparagową, kapustę, ogórka, marchewkę, tofu i kiełki fasoli mung.

Krok 4

Dodaj połówki jajek. Skrop Sosem sezamowym Kikkoman i posyp orzeszkami ziemnymi i orzechami nerkowca.