

Gado – Gado



Zutaten

Für 4 Personen

Gemüse kochen

300g Broccoli, in Rösschen
200g Bohnen
2 Rüebli, längs halbiert, in Scheiben
Salzwasser, siedend

Belag

2 Bundzwiebeln mit dem Grün, in Ringen
½ Gurke, in Scheiben
2 hart gekochte Eier, geviertelt
20g Gartenkresse

Erdnuss-Sauce

2dl Kokosmilch
1 ½EL Limettensaft
100g gesalzene Erdnüsse
1 Schalotte, in Stücken
1 Knoblauchzehe, in Stücken
1cm Ingwer, in Stücken
2EL Erdnussöl
2EL Tamarindenpaste
1EL Sojasauce
1TL Rohrzucker
1TL Sambal Oelek

Gemüse kochen

Gemüse nacheinander im Salzwasser knapp weichkochen, herausnehmen, abtropfen, auf einer Platte anrichten.

Belag

Bundzwiebeln, Gurke, Eier und Kresse darauf verteilen.

Erdnuss-Sauce

Kokosmilch mit allen restlichen Zutaten pürieren, aufkochen, etwas abkühlen, mit dem Gemüse servieren.

Dazu passen Crevettenchips