



Gado Gado (indonesischer Salat)

Für den Salat:

4 mittelgroße festkochende Kartoffeln

200 g grüne Bohnen

200 g Kohl (z.B. Weißkohl oder Chinakohl)

100 g Lien Ying Mungbohnen Keimlinge

3 hartgekochte Eier

1 Packet(e) Tempeh oder Tofu

1 Gurke

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

Für die Erdnusssauce:

150 g Nick Peanutbutter creamy

2 Knoblauchzehen, gehackt

2 rote Chilischoten, entkernt und gehackt

2 Esslöffel Lien Ying Tamarinden Paste

2 Esslöffel Lien Ying Süße Sojasauce

1 Esslöffel brauner Zucker

200 ml Lien Ying Creola de Coco Premium Kokosmilch

Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

1 Limette, der Saft davon

Salz

Für den Salat:

1.

Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Enden der Bohnen abschneiden und die Bohnen dann halbieren. Kohl in dünne Streifen und Gurke in dünne Streifen schneiden. Die Eier halbieren und Tempeh oder Tofu in Scheiben schneiden.

Die Kartoffelscheiben in kochendem Wasser ca. 15 min. kochen, bis sie weich sind. Herausnehmen und beiseite stellen. Die grünen Bohnen in kochendem Wasser 3-4 min. kochen, bis sie knackig sind. Abgießen und beiseite stellen. Den Kohl in kochendem Wasser 1-2 min. blanchieren, bis er weich ist. Abgießen und beiseite stellen.

Etwas Öl in einer Pfanne bei mittlerer Hitze erhitzen. Tempeh- oder Tofuscheiben anbraten, bis sie goldbraun sind. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Erdnussauce:

1.

Erdnusscreme mit etwas heißem Wasser verdünnen, um eine leichtere Konsistenz zu erhalten. Gehackte

Knoblauchzehen, Chilischoten, Tamarindenpaste, Soajsauce, braunen Zucker und Limettensaft dazugeben. Kokosmilch langsam in die Erdnussmischung gießen und gut umrühren. Mit Salz abschmecken.

Alle Zutaten für den Salat in Bowls anrichten und mit der Erdnusssauce servieren.