

737. GADO GADO (groenteschotel met pindasaus)

1 schoteltje kool gesneden	1 flink stuk bloemkool
200 gram boontjes	125 gram taugé
2 hardgekookte eieren	zout

Voor de saus:

1 teen knoflook fijngehakt	1 stukje trassi
2 theelepels sambal oelek	3 eetlepels pindakaas

Maak de groenten schoon en kook ze met wat zout halfgaar behalve de taugé, die overgiet men met kokend water. Laat alles uitlekken en doe de groenten op een grote platte schaal. Fruit dan in wat olie de knoflook, trassi en sambal. Voegdan de pindakaas toe. Roer het geheel tot een dikke pap en voeg indien nodig watwater bij. Is de saus gereed dan wordt de groenten hiermee overgoten. Garneer het met partjes ei. Gefruite uitjes en schijfjes komkommer zijn een welkome aanvulling.