

# **GADO-GADO -----GROENTEN-VLEESGERECHT**

(COMPLETE MAALTIJDGERECHT)

GADOGADO IS VAN OORSPRONG ALLEEN EEN GROENTENGERECHTJE MET PINDASAU EN EEN GEKOOKT EITJE. DE VARIANTEN OP DIT GERECHT ZIJN EINDELOOS TE NOEMEN. DEZE UITVOERING IS DE MEEST UITGEBREIDE, MAAR DAN HEB JE OOK EEN STEVIGE, UITGEBREIDE MAALTIJD. JE MOET ER WEL EEN BEETJE TIJD INSTEKEN EN HET GEVOEL HEBBEN EEN KONINKLIJKMAAL OP TAFEL TE ZETTEN. KOST WEL EEN BEETJE MAAR EEN BEETJE UITGEKIEND INKOPEN EN HET IS VOOR MEKAAR, TOCH ? HET RESULTAAT ZAL VERBLUFFEND ZIJN.....(LEKKER) EN .....HET LIGT NIET ZWAAR OP DE MAAG EN LICHT VERTEERBAAR. VOORAL OP HETE. ZOMERSE DAGEN KAN DIT GERECHT EEN WELDAAD ZIJN!

## **BENODIGDHEDEN:**

GROTE BOS SELDERIJ, GOED WASSEN EN FIJNSNIJDEN  
ZAKJE GEFRUITTE UITJES, ANT EN KLAAR TE KOOP  
4 MIDDELGROTE AARDAPPELEN IN SCHIL GEKOOKT, ONTVELLEN, SCHIJFJES SNIJDEN, (KAN OOK IN DE MAGNETRON, 5 A 8 MINUTEN, EERST PRIKKEN MET EEN VORK.)  
1 BLOK TAHOE (TOFU) IN KLEINE BLOKJES GESNEDEN.  
2 KIPFILETS GOUDBRUIN GEBAKKEN EN UITGELEKT.  
2 PAKJES SURIMI - OF CRABSTICKS, IN LANGE REEPJES  
1 ZAKJE TAUGÉ, EVEN BLANCHEREN EN UIT LATEN LEKKEN.  
4 EIEREN KOKEN, PELLEN EN IN SCHIJFJES SNIJDEN (OF OMELETTEN IN REEPJES)  
4 KNOFLOOKPITTEN, ZEER FIJNGEHAKT EN EVEN FRUITEN,  
2 GROTE, FIJNGEHAKTE UIEN (MEEFRUITEN MET DE KNOFLOOK)  
1 KLEIN PAKJE SPERCIEBOONTJES (UIT DIEPVRIES GAAR KOKEN EN UITLEKKEN)  
EVENTUEEL WAT ANDIJVIE SNIJDEN EN BLANCHEREN EN UITLEKKEN,  
WAT IJSBERGSSLA IN HEEL FIJNE REEPJES SNIJDEN.  
1 KLEINE KOMKOMMER SCHILLEN EN DUNNE SCHIJFJES SNIJDEN  
1 ZAKJE KLEINE KROEPOEK OEDANG

## **PINDASAUJE VAN HET HUIS**

1 POTJE GROFFE CALVÉ-PINDAKAAS, MENGEN MET WAT WATER (NIET TEVEEL)  
INGREDIENTEN VOOR DE PINDASAU:  
2 THEELEPELTJES SAMBAL OELEK;  
3 TOT 4 THEELEPELTJES KETOEMBARPOEDER;  
CITROENSAP OF LIMOENTJESSAP;  
2 THEELEPELS KNOFLOOKPOEDER;  
2 EETLEPELS KETJAP (MANIS) CONIMEX;  
SCHEPJE SUIKER.

## **ALS U DIT SAUSJE NIET WILT MAKEN:**

BIJ EEN GOEDE INDISCHE WINKEL ZIJN ZAKJES KANT EN KLARE PINDASAUJES TE VERKRIJGEN. JE HEBT DE VOLGENDE SMAKEN: GADA GADOSAU, PETJILSAUS OF LOTEKSAUS. (KIES ZE DAN VAN HET MERK RATU CULINAIR)

HET KOST ALLEEN ERG DUUR EN HET ZELF TE MAKEN PINDASOUSJE IS SUBLIEM, DIE IS OOK LEKKER OVER SATÉ'S DE KEUS IS ECHTER AAN UZELF NATUURLIJK

### **OPMAKEN EN BEREIDEN**

2 GROTE SCHALEN GAAN WE NU OPMAKEN TOT EEN LUST VOOR HET OOG.....

(DUS ONDERSTAANDE IN TWEE VERDELEN)

WE BEGINNEN MET EEN BODEMPJE TE MAKEN VAN GEFRUITTE UITJES.

DAAROVER DE IN SCHIJFJES GESNEDEN AARDAPPEL

DE UIEN EN MEEGEFRUITTE KNOFLOOK DAAROVER VERDELEN.

DE GEKOOKTE SPERCIEBOONTJES DAAR OVER HEEN,

DE IN DE OLIE GEBAKKEN TAHOE(TOFU) VERDELEN.

DE GEBLANCHEERDE, UITGELEKTE TAUGÉ DAAR WEER OVER HEEN,

DE GEBLANCHEERDE ANDIJVIE EN DE IJSBERGSLA EROVER VERDELEN

EEN DUN LAAGJE GEFRUITTE UITJES EROVER

DE IN SCHIJFJES OF REPEN GEBAKKEN OF GEKOOKTE KIP EROVER DOEN,

DE IN SCHIJFJES GESNEDEN KOMKOMMER EROVER

DE GEREEDGEMAAKTE PINDASOUS EROVER BESTRIJKEN (NIET TE ZUINIG !)

OVER ALLES DE FIJNGEHAKTE VERSE SELDERIE VERDELEN

DE CRABSTICKS (SURIMI) EN SCHIJFJES EI (OF OMELETREEPJES) NETJES SCHIKKEN

OVER HET GEHELE OPPERVLAK

AAN DE ZIJKANTEN VERSIEREN MET GESNELEN TOMAATSCHIJFJES.

DE KROEPOEK FIJNSNIJPEREN IN EEN RONDE CIRKEL.

VOOR GEVORDERDEN KAN EEN FIJNGEHAKTE RODE LOMBOK EEN WELDAAD ZIJN,MAAR

DAN DIEN JE WEL HET BEKENDE HITTESCHILD IN JE KEEL TE HEBBEN,LEUK VOOR DE

GARNERING.

**DOE TWEE STAPPEN ACHTERWAARTS, KNIJP JE OGEN TOT EEN SPLEETJE, RUIK TEGELIJKERTIJD EN AANSCHOUW HET MAITRE DU CUISINE MASTERPIECE !**

NOOT:DE AANGEREIKTE GROENTEN ZIJN SLECHTS VOORBEELDEN DIE UIT MIJN KOKER KOMEN, LUST JE BIJVOORBEELD GEEN KOMKOMMER DAN LAAT JE DIE ERUIT EN VERVANG DAT DOOR IETS WAT JE WEL ERG LEKKER VINDT !

**EET SMAKELIJK,SELAMAT MAKAN!**