

Gado Gado met rijst.



Rijst koken wij meestal voor meerdere dagen en bewaren dagporties in plastic zakjes in het vriesvak.

In de 'Thermos' of hooikist bereiden:

Rijst kort fruiten met een klein beetje olie. Kokend water toevoegen zodat de rijst een vingerkootje diep onder water staat. In de Thermos zetten, s'avonds is de rijst gereed.

Gebruik niet rijst die al na zeer kort koken gaar is bij deze methode.

Bevroren rijst in de verpakking verkrumelen en in wok op temperatuur brengen.

Pinda saus

- 5 el pindakaas (met stukjes)
- 2 sjalotjes heel fijn gehakt
- 2 teentjes knoflook geperst
- 4 el ketjap manis
- 400 cc kokosmelk
- 1 maggiblokje verkrumelen
- 2 tl sambal oelek

Fruit de sjalotjes zachtjes en voeg de knoflook toe, even garen met de sambal en dan de overige ingrediënten.

Opwarmen. Niet koken! Zonodig verdunnen met wat water of verdikken met meer pindakaas.

De pindasaus is goed afgesloten kort te bewaren op een koele plaats.

Salade

Diverse gekookte en rauwe groente met gekookte eieren.

Dat kunnen bijvoorbeeld zijn:

- Gekookte koude eieren (6 minuten)
 - Spitskool in grove stuken
 - Bloemkool of broccoli roosjes
 - Sperzieboontjes, gebroken
 - Paprika in grove stukken
 - Komkommer in plakjes
 - Taugé
-
- Kroepoek

Kook bloemkool of broccoli en sperziebonen 2 minuten

voeg wortel en spitskool toe, nog 2 minuten koken, afgieten.

Voor krokante groente met een bite, direct afspoelen met koud water.

Ik heb het liever lauwwarm.

Blancheer de taugé.

Schik de gekookte en ongekookte groente en de helft van de taugé in een platte schotel.

Leg de eieren in het midden.

Giet de warme saus er over. Decoreer met taugé en kroepoek.

(Indien geen kroepoek beschikbaar dan is flatbrod eventueel met een pietsje sambal besmeerd ook goed.)