

Gadogado

Hoofdgerecht voor 4 personen

Ingrediënten :

300 g Fair Trade Original Pandanrijst

1 kleine bloemkool, in roosjes

4 eieren

2-3 el olie

1/2 tl sambal

2 bosui, in ringen

1 Chinese kool, fijngesneden en gewassen

3 volle el Fair Trade Original Pindakaas

1 el ketjap manis

2 knoflooktenen, geperst

Oosters strooisel naar keuze, bijv. seroendeng

Bereidingstijd: ca. 20 minuten

Bereidingswijze :

- Kook de rijst volgens de eenvoudige bereidingswijze op de verpakking.
- Stoom intussen de bloemkoolroosjes in een vergiet boven de pan met rijst beetgaar.
- Breng tegelijkertijd een steelpannetje met koud water en 4 eieren net aan de kook en kook de eieren tot ze hard zijn (circa 6 minuten).
- Giet de eieren af en laat ze schrikken onder koud stromend water.
- Verhit de olie met de sambal in een wok en roerbak de gestoomde bloemkoolroosjes, bosui en Chinese kool kort.
- Verhit in een steelpannetje pindakaas, ketjap en knoflook en voeg zoveel water toe tot er een mooie dikke gladde saus ontstaat.
- Pel de eieren en halveer.
- Serveer de groenten met rijst, eieren en pindasaus en garneer met Oosters strooisel naar keuze.