

Gado Gado met ei en Pandanrijst

Voor 4 personen

Ingrediënten:

- 300 g Pandanrijst*
 - 1 kleine bloemkool, in roosjes
 - 4 eieren
 - 2-3 el Piri piri olie*
 - 2 bosui, in ringen
 - 1 Chinese kool, fijngesneden en gewassen
 - 3 volle el Pindakaas*
 - 1 el ketjap manis
 - 2 knoflooktenen, geperst
 - Oosters strooisel naar keuze, bijv. seroendeng
- Ingrediënten gemarkeerd met een *
zijn verkrijgbaar als Fair Trade Original-product

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 piri piri olie 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.