

Indonesisk gado-gado-sallad med sesamsås

Total tid **40 Min.** 25 Min. Tid för förberedelse 15 Min. Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till salladen:

300 g	potatis
300 g	gröna bönor
100 ml	matolja
300 g	naturlig tofu
300 g	kinakål, finstrimlad
300 g	gurka, skivad
200 g	morot, finstrimlad
200 g	mungböngroddar
10	ägg, hårdkokta och halverade
500 ml	<u>Kikkoman Sesamsås</u>

Garnering:

100 g	cashewnötter, krossade
100 g	jordnötter, rostade och krossade

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Koka potatisen i rikligt med saltat vatten i cirka 25 minuter tills den är mjuk. Häll av vattnet, skala och skiva. Koka de gröna bönorna i saltat vatten i cirka 5 minuter tills de är al dente, lägg dem sedan i mycket kallt vatten (iskallt vatten) för att stoppa kokningen.

Steg 2

Värm oljan i en stekpanna och stek tofun tills den är gyllenbrun. Skär i trianglar.

Steg 3

Lägg potatisen och de gröna bönorna, kålen, gurkan, moroten, tofun och mungböngroddarna i en stor skål.

Steg 4

Tillsätt ägghalvorna. Ringla över Kikkoman sesamsås och strö över jordnötter och cashewnötter.