

Indonesisk gado-gado-salat med sesamsaus

total tid **40 min.** 25 min. tilberedningstid 15 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Salat:

- 300 g** poteter
- 300 g** brekkbønner
- 1 dl** vegetabilsk olje
- 300 g** tofu naturell
- 300 g** kinakål, finsnittet
- 300 g** agurk, skåret i skiver
- 200 g** gulrot, finrevet
- 200 g** mungbønnespirer
- 10** egg, hardkokt og delt i to
- 5 dl** [Kikkoman Sesam Saus](#)

Garnityr:

- 100 g** cashewnøtter, knust
- 100 g** peanøtter, ristet og knust

TILBEREDNING

Steg 1

Kok potetene i masse saltet vann i ca. 25 minutter til de er møre. Sil av, skrell og skjær dem opp. Kok brekkbønnene i saltet vann i ca. 5 minutter til de er al dente, og legg dem deretter raskt i iskaldt vann for å stoppe kokingen.

Steg 2

Varm opp oljen i en stekepanne og stek tofuen til den er gyllenbrun. Skjær den i trekanter.

Steg 3

Anrett potetene og brekkbønnene, kinakål, agurk, gulrot, tofu og mungbønnespirer i en stor bolle.

Steg 4

Tilsett de halve eggene. Ringle over Kikkoman Sesamsaus og dryss over peanøtter og cashewnøtter.