

Gado Gado van Oma de Haas

Gado Gado

Ingrediënten:

1/2 pond kankoeng, of sperziebonen
1/2 pond katjang pandgang,
1 komkommer,
1 tomaat, 3 uien,
1/3 theelepel kentjoer,
1 theelepel laos,
1/2 theelepel djahé,
1/2 pond taugé,
1 ei, 1 tahoe,
lombok,
tamarinde,
kroepoek emping,
gebrande pinda's of pindakaas,
1 1/2 theelepel basterdsuiker en zout.

Bereiding:

Tahoe in blokjes snijden en frituren.

Groenten snijden en koken met of zonder zout, eerst de harde groenten en zo vervolgens de andere in hetzelfde water, uitlekken, daarna gesorteerd op een platte schaal, daaroverheen hard gekookt ei, schijfjes tomaat en blokjes tahoe, daaroverheen weer kroepoek en emping.

Saus:

Uien, knoflook, lombok, kentjoer, laos, djahe fijnmaken en mengen met pindakaas, zout en suiker toevoegen en verdunnen met heet water.

Dan de tamarinde en eventueel wat santen-blok en als laatste een schijfje citroen erbij doen.

Noot: Voor het gemak kan men ook boemboe petjel (kant en klaar sausje) mengen.'met warm water (eventueel met toevoeging van

wat ingrediënten naar eigen smaak).

Voor kankoeng, katjang pandjang kan men ook nemen andijvie, sperziebonen en spits-kool.

Komkommer in schijfjes snijden. Het is lekkerder om de saus apart eroverheen te doen bij het opdienen.



André