

# Gado Gado



## Bijgerecht of hoofdgerecht

groente

**2 personen**

**Land:** Indonesië

**Bereidingstijd:** 14 minuten

**Seizoen:** het hele jaar door maar het lekkerst in de zomer



## Ingrediënten

- 100 gram wortel
- 125 gram taugé
- 125 gram paksoi
- 125 gram sperzieboontjes
- zout
- 1 kleine komkommer
- 4 hardgekookte eieren gepeld en in tweeën gesneden
- 1 stukje kentjoer of poeder
- 2 teentjes knoflook

- klein stukje trassi
- 1 kleine ui
- 1/2 eetlepel sambal oelek
- 1/4 schijf Goela Djawa
- 1 eetlepel ketjap manis
- 1 blaadje djeroek perut (citroenblaadje)
- 1 el zonnebloemolie
- 1/4 pot pindakaas (ongeveer 90 gram)
- 2 el gebakken uitjes + kroepoek verkruid

## Bereidingswijze

1. Wortels in dunne plakjes snijden. Paksoi in kleine stukjes snijden. Pan water met zout aan de kook brengen en eerst wortelplakjes en sperzieboontjes ongeveer 5 minuten koken, paksoi en toevoegen en nog 2 minuten koken, daarna taugé nog 1 minuut meekoken.
2. In vergiet groenten afgieten en onder de koude kraan afspoelen en in de koelkast 45 minuten af laten koelen.
3. Komkommer schillen en in reepjes of plakjes snijden.
4. Kruiden fijnstampen. Gebruik hiervoor een tjobek (wrijfsteen) met een oelek-olek (wrijfhout) of de staafmixer.
5. Vervolgens roerbakken in een eetlepel olie. Hieraan pindakaas bijvoegen. Met water aanlengen totdat gebonden saus ontstaat.
6. Groenten en eieren mooi op een schaal rangschikken en satésaus, kroepoek en uitjes over alles scheppen of serveer apart.

## Tenslotte

Gado-gado) is een Indonesisch groentegerecht, dat in Nederland en Suriname vooral bekend is als gerecht van het Chinees-Indisch restaurant. In die hoedanigheid is het een mix van groenten met ei, een schep pindasaus en gekruimelde kroepoek. Het wordt geserveerd met witte rijst of lontong. Gado gado is geschikt voor vegetariërs indien de kroepoek achterwege wordt gelaten of vervangen door emping (kroepoek van de melinjonoot), het is goedkoop en snel te bereiden. Het geheim van een goede Gado Gado zit hem in een goede saté saus. Of eigenlijk pindasaus. Wie die saus niet zelf wil maken kan gebruik maken van kant en klaar spul. Bij de (online)toko's kun je pakjes met hele goede instant pindasauzen kopen van het merk [Ratu Culinair](#). Niet heel goedkoop, maar kwaliteit kost geld. Logisch want er zit voor rond de 70% aan pinda's in. Bij bijvoorbeeld Remia is dat maar 26%! De rest is (zet)meel en verdikkingsmiddel. Er zijn nog andere goede merken, maar Ratu is mijn favoriet. Ratu voert een klassieke Gado Gado saus, maar ook een Petjel saus. Petjel is feitelijk de Surinaamse variant van Gado Gado. De saus is wat pikanter en met iets meer limoen, en dus ook wat frisser.