

Przy **GOTUJMY** LEPSZY ŚWIAT



Gado Gado

Receptura na 4 porcje

Składniki

Podstawa

brązowy ryż	250 g
zielona fasolka	250 g
szparagowa	
mały kalafior pokrojony	1 szt.
w kostkę lub małe różyczki	
kapusta pokrojona	1szt.
w paseczki	
kiełki fasoli	125 g
krakersy maniokowe i orzeszki	
ziemne opcjonalnie	

Sos

olej	2 łyżki
szalotka poszatkowana	2 szt.
czosnek drobno pokrojony	1 ząbek
w kostkę	
imbir drobno pokrojony	2 łyżki
w kostkę	
masło orzechowe	150 g
mleczko kokosowe	1 puszka
sos sojowy słodki	4 łyżki
kminek	2 łyżeczki
sos chilli sambal	2 łyżeczki

Wykonanie:

Podstawa

Ugotować brązowy ryż zgodnie z instrukcją podaną na opakowaniu.

Przygotuj dużą patelnię i napełnij ją wodą.

Dodaj zieloną fasolkę i pozwól jej się zagotować.

Po 2 minutach dodaj kalafior i gotuj przez 5 minut (łącznie 7 minut).

Po tym czasie dodaj kapustę i gotuj przez kolejne 3 minuty.

Kiedy wszystko będzie gotowe, odcedź wodę i dodaj kiełki fasoli.

Na razie odstawić na bok.

Sos

Rozgrzej olej w rondlu i smaż szalotki, czosnek i imbir przez 2 minuty.

Dodaj masło orzechowe i mleczko kokosowe, a następnie ustaw temperaturę na nieco poniżej punktu wrzenia.

Mieszaj konsekwentnie, aż sos zgęstnieje do preferowanej przez siebie grubości.

Dodać słodki sos sojowy, kminek i sos chilli (sambal), a następnie zdjęj patelnię z ognia.

Zrobione! Wrzuc warzywa na ryż i polej je sosem orzechowym (lub wymieszaj wszystko razem).

Udekoruj dodatkowymi orzeszkami ziemnymi i krakersami z manioku, jeśli chcesz.