Gado Gado Emping – Gerecht voor meerdere personen

Bereidingstijd: 45 minuten

Soort gerecht: [Bijgerecht](http://www.smulweb.nl/zoeken/?type=recepten&moment_id=H)

Hulpmiddelen: Vijzel of staafmixer; koekenpan (wok/wadjan) voor het fruiten en bakken

 Pan voor koken van de boontjes en opdienbord

Ingrediënten

300 gram sperzieboontjes
300 gram spitskool, in dunne reepjes gesneden

200 gram taugé

300 gram (of 1) komkommer in 1 cm plakjes snijden (*verwijder zaadlijst*)
1 blok tahoe

Tarwebloem

Ongezouten pinda’s

8 gekookte eieren
Arachideolie (pindaolie)
300 ml katjangsaus
Handvol emping

Gefruite uitjes

Grof gemalen peper en evt. seroendeng (gebakken klapper met pinda’s) naar smaak

Boemboe ingrediënten

8 sjalotjes

4 teentjes knoflook

5 cm verse laos (*verse laos voor gebruik dun schillen*) of 2½ theel. laos

1 eetl. sambal manis

2 verse blaadjes djoeroek poeroet (*eerst ontnerven*)

1 theel. trassi

4 eetl. arachideolie

Bereiding boemboe

Snijdt de boemboe ingrediënten eerst fijn en maal ze vervolgens in vijzel of staafmixer tot een fijne pasta

Bereidingswijze

Snijdt de boontjes in stukjes van ongeveer 3 cm en kook ze knapperig (*test tussendoor want ze moeten beslist knapperig blijven*). Na 5 min. de in fijne reepjes gesneden spitskool toevoegen en mee laten koken. Na ongeveer 10 minuten moet het zover zijn; water afgieten en het geheel laten afkoelen.

De taugé in een vergiet blancheren met gekookt water (*taugé niet koken!*). Komkommer wassen (*niet schillen*); eerst overlangs door vieren snijden; zaadlijsten verwijderen; dan stukjes snijden van ongeveer 1 cm dikte.

Intussen de eieren koken (hardgekookt), pellen, en in zessen snijden.

Snijdt de tahoe in stukjes van 1 bij 1 bij 1 cm, en droog ze op keukenpapier.

Zorg ervoor dat er emping en 300 ml katjangsaus voorradig is. Wanneer de pindasaus niet vers is, opwarmen in de magnetron voor opdienen!

Fruit de boemboe in een wadjan voor ongeveer 5-6 minuten op een middel tot hoog vuur. Pas op voor aanbranden van de boemboe (*goed roeren + pan regelmatig heen en weer schudden*)! Fruit vervolgens de pinda’s mee voor 3 minuten. Wegzetten in een voorverwarmde schaal.

Bestuif de tahoe met bloem en bak ze krokant in olie. Voeg vervolgens de gefruite boemboe + pinda’s toe en vermeng alles voorzichtig (*tahoe is nogal broos*).

Serveertips

Op het opdienbord een kleine hoeveelheid afgekoelde groenten, komkommer en tahoe leggen. Hierover een schepje tahoe/gefruite boemboe met pinda’s verdelen. Een ei-partje aan één kant. Strooi hier wat vers gemalen peper overheen. De pindasaus pas opbrengen samen met de saté babi.

De warme pindasaus verdelen over de gado gado (*niet over het ei!*). Er naast 2 stukjes emping leggen + over het geheel een halve eetl. gefruite uitjes strooien.

Zet eventueel een schaal gado-gado op tafel zodat de gasten zichzelf kunnen bedienen! Je kunt er evt. ook nog wat vers gebakken seroendeng over strooien. Zie foto voor de opmaak van de schaal.

