

Makarta Gado Gado

Toplam 40 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~430 kcal Açılış 16/10

Gado gado, tofu, patates, taze sebze, yumurta ve acı sosunu birleştiren Endonezya usulü doyurucu salatadır.

Malzemeler

- 250 gr Sert tofu
- 3 adet Patates
- 3 adet Yumurta
- 200 gr Taze fasulye
- 1 adet Salatalık
- 1 adet Havuç
- 0.5 su bardağı Yer fıstığı ezmesi
- 2 yemek kaşığı Kecap manis
- 1 çay kaşığı Karides ezmesi
- 2 yemek kaşığı Lime suyu

Yapılışı

1. Patatesleri 15 dakika haşlayıp doğrayın.
2. Yumurtaları 7 dakika haşlayıp soğuk suya alın.
3. Tofuyu tavada her yüzü 3 dakika kızartın.
4. Fasulyeyi 3 dakika haşlayıp soğutun.
5. Fıstık ezmesi, kecap manis, karides ezmesi ve lime suyunu sos yapın.
6. Sebzeleri, tofu ve yumurtaları tabaklayıp sosuyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Fasulyeyi kızartmak salatada canlı renk ve çitoku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Fıstık sosunu ayrı kasede verip çitokuyla servis edin.

Alerjenler

Soya Yer fıstığı Yumurta Deniz ürünleri Kuruyemiş

