

# Indonéský salát gado-gado se sezamovou omáčkou

Celkový čas vaření **40 min.** 25 min. Doba přípravy 15 min. Doba vaření

## INGREDIENCE

10 Porce

Na salát:

- 300 g** brambor
- 300 g** zelených fazolek
- 100 ml** rostlinného oleje
- 300 g** přírodního tofu
- 300 g** čínského zelí, jemně nakrájeného
- 300 g** okurky, nakrájené na plátky
- 200 g** mrkve, jemně nastrouhané
- 200 g** mungo klíčků
- 10** vajec uvařených natvrdo, rozpůlených
- 500 ml** Kikkoman Sezamová omáčka
- Ozdoba:**
- 100 g** kešu ořechů, rozdrčených
- 100 g** arašídů, opražených a rozdrčených

## POSTUP PŘÍPRAVY

**Krok 1**

Brambory vařte v dostatečném množství osolené vody asi 25 minut, dokud nezměknou. Scedte, oloupejte a nakrájejte. Zelené fazolky vařte v osolené vodě asi 5 minut do stavu al dente, poté je ponořte do velmi studené vody (ledové vody), aby se zastavil proces vaření.

**Krok 2**

Na pánvi rozežřejte olej a tofu smažte dozlatova. Nakrájejte na trojúhelníky.

**Krok 3**

Brambory a fazolky, zelí, okurku, mrkev, tofu a mungo klíčky naaranžujte do velké mísy.

**Krok 4**

Přidejte půlky vajec. Zakápněte Sezamovou omáčkou Kikkoman a posypte arašídů a kešu ořechy.