

# Gado-gado-salaatti seesamikastikkeella

kokonaisaika **40 min** 25 min esivalmistelut 15 min valmistus

## AINEKSET

10 annosta

### Salaatti:

<b>300 g</b>	perunoita
<b>300 g</b>	vihreitä papuja
<b>100 ml</b>	kasviöljyä
<b>300 g</b>	maustamatonta tofua
<b>300 g</b>	kiinankaalia ohuina suikaleina
<b>300 g</b>	kurkkua siivuina
<b>200 g</b>	porkkanaa ohuina suikaleina
<b>200 g</b>	mungpavun ituja
<b>10</b>	keitettyä kananmunaa halkaistuina
<b>500 ml</b>	<u>Kikkoman</u> <u>seesamikastike</u>

### Koristeluun:

<b>100 g</b>	cashewpähkinöitä pilkottuina
<b>100 g</b>	maapähkinöitä paahdettuina ja pilkottuina

## VALMISTUS

### Vaihe 1

Keitä perunat suolatussa vedessä kypsiksi (n. 25 minuuttia). Valuta, kuori ja viipaloi. Keitä vihreitä papuja suolatussa vedessä n. 5 minuuttia al denteksi, kasta sitten hyvin kylmään veteen (jääveteen) kypsymisen pysäyttämiseksi.

### Vaihe 2

Kuumenna öljy paistinpannulla ja paista tofu kullanuskeaksi. Leikkaa kolmioiksi.

### Vaihe 3

Asettele perunat, pavut, kaali, kurkku, porkkana, tofu ja mungpavun idut suureen kulhoon.

### Vaihe 4

Lisää munan puoliskot. Valuta päälle Kikkoman seesamikastiketta ja koristele maapähkinöillä ja cashewpähkinöillä.