



NEXT LEVEL GADO GADO (2 PERSONEN) **MET KNAPPERIGE TEMPÉ**

INGREDIËNTEN

200 gram tempé of kipfilet
1 el sambal
1 pak bloemkoolrijst
1 klein bakje taugé
1 rode paprika
1 rode ui en 1 teentje knoflook
200 gram sperzieboontjes
2 eieren

INGREDIËNTEN SATÉ SAUS:

2 flinke eetlepels notenboter
1 flinke eetlepel (natuurlijke) pindakaas
scheutje (natuurlijke) ketjap
1 el sambal

OPTIONEEL

Roerbak wat broccoli mee, vervang je bloemkoolrijst voor bruine rijst.

BEREIDING

Kook de eieren, snijd alle groentes en de tempé of kipfilet in blokjes. Marineer de tempé of kip, met 1 el sambal en bak krokant in een ingevette koekenpan. Kook ondertussen de boontjes voor 2 minuten beetgaar. Fruit het uitje samen met de knoflook in een wok. Voeg de bloemkoolrijst en overige groentes toe en wok al roerend op hoog vuur gaar. Breng op smaak met peper/zout/scheut ketjap. Verwarm tot slot de notenboters met een scheutje ketjap, sambal en scheutje gekookt water al roerend in een steelpannetje op laag vuur tot een heerlijke eigengemaakte satésaus.