

SLOŽENÍ

🍴 4 PORCE

🕒 30 MIN

🌱 NÁROČNÝ

2 balení Garden Gourmet Veggies kuličky

200 g bílé rýže

200 g špičatého zelí

200 g zelených fazolí

1 střední mrkev

1 okurka

75 g fazolových klíčků

1 šalotka (na omáčku)

1 velký stroužek česneku (na omáčku)

1 lžice oleje (na omáčku)

3 lžice hrubého arašídového másla (na omáčku)

2 lžice sladké sójové omáčky (na omáčku)

250 ml kokosového mléka (na omáčku)

1 polévková lžice sambal oelek (na omáčku)

20 gramy Cibule, dehydrované vločky

Rádi objevujete nová jídla a taje orientálních kuchyní? Přeneste se s námi na chvíli do Indonésie a vyzkoušejte náš recept na veganskou verzi tradičního pokrmu Gado-Gado! Gado Gado je druh salátu, který vás překvapí nejen nevěšední kombinací chutí, ale i svou jednoduchou přípravou! Inspirujte se už dnes a zažijte chuť Indonésie!

PŘÍPRAVA

1. DEJTE VAŘIT VODU

Přivedeme k varu pánev s velkým množstvím vody a trochou soli, kde poté budeme zeleninu blanširovat. Mrkev oloupeme a nakrájíme na plátky. Odstraníme konce zelených fazolí a nakrájíme je na polovinu. Špičaté zelí nakrájíme na nudličky a okurku na plátky nebo tyčinky.

2. UVAŘTE RÝŽI A ZELENINU BLANŠÍRUJTE VEDLE

Rýži uvaříme podle pokynů na obalu. Zeleninu (kromě okurky) postupně po jednom druhu zvlášť blanšírujeme ve vroucí vodě. Po vyndání z pánve zeleninu opláchneme pod studenou vodou a osušíme.

3. NA ARAŠÍDOVOU OMÁČKU BUDETE POTŘEBOVAT

Nyní si připravíme arašídovou omáčku. Šalotku a česnek nasekáme nadrobno a orestujeme na oleji do průsvitnosti. Poté přidáme arašídové máslo a přilijeme kokosové mléko. Mícháme dokud se vše nespojí a omáčka nebude krásně hladká. Necháme projít varem a podle chuti dochutíme sójovou omáčkou a sambalem.

4. OSMAŽTE VEGGIE KULIČKY A SMÍCHEJTE ZELENINU S RÝŽÍ

Garden Gourmet Veggies kuličky připravíme na pánvi podle pokynů na obalu. Do teplé rýže vmícháme fazole, mrkev, špičaté zelí, fazolové klíčky, okurku a nakonec přidáme hotové Garden Gourmet Veggies kuličky.

5. PODÁVEJTE GADO-GADO S ARAŠÍDOVOU ZÁLIVKOU, DOBROU CHUŤ!

Jako závěrečnou tečku salát polijte arašídovou omáčkou a posypte smaženou cibulkou, empingem, seroendengem nebo sambalem. Dobrou chuť!

NEJDĚTE VÍCE RECEPTŮ NA
GARDENGOURMET.CZ