

# Индонезийский салат гадо-гадо с кунжутным соусом

Общее время 40 мин 25 мин Время подготовки 15 мин Время приготовления

## ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для салата:

300 г	картофеля
300 г	зеленой фасоли
100 мл	растительного масла
300 г	натурального тофу
300 г	пекинской капусты, мелко нарезанной
300 г	огурца, нарезанного кружками
200 г	моркови, тонко нарезанной соломкой
200 г	проростков маша
10	яиц, сваренных вкрутую и разрезанных пополам
500 мл	<u>кунжутного соуса</u> <u>Kikkoman</u>

Украшение:

100 г	орехов кешью, измельченных
100 г	арахиса, обжаренного и измельченного

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Отварите картофель в большом количестве подсоленной воды около 25 минут до готовности. Слейте воду, очистите и нарежьте. Отварите зеленую фасоль в подсоленной воде 5 минут до состояния аль денте, затем окуните в очень холодную воду (ледяную воду), чтобы остановить процесс приготовления.

Шаг 2

Нагрейте масло в сковороде и обжарьте тофу до золотистого цвета. Нарежьте треугольниками.

Шаг 3

Выложите картофель и зеленую фасоль, капусту, огурец, морковь, тофу и проростки маша в большую миску.

Шаг 4

Добавьте половинки яиц. Сбрызните кунжутным соусом Kikkoman и посыпьте арахисом и орехами кешью.