

Salada gado-gado indonésia com molho de sésamo

Tempo total **40 Mins.** 25 Mins. Tempo de preparação 15 Mins. Tempo de confeção

INGREDIENTES

10 Porções

Para a salada:

300 g	de batatas
300 g	de feijão-verde
100 ml	de óleo vegetal
300 g	de tofu natural
300 g	de couve chinesa, bem picada
300 g	de pepino, cortado em rodelas
200 g	de cenoura, bem picada
200 g	de rebentos de feijão mungo
10	ovos, cozidos e cortados ao meio
500 ml	<u>Kikkoman Molho de Sésamo</u>

Guarnição:

100 g	de caju esmagados
100 g	de amendoins, tostados e esmagados

PREPARAÇÃO

Passo 1

Cozinhe as batatas em bastante água com sal durante cerca de 25 minutos até ficarem macias. Escorra, descasque e corte em fatias. Cozinhe o feijão-verde em água com sal durante cerca de 5 minutos até ficar al dente, depois mergulhe em água muito fria (água com gelo) para interromper o processo de cozedura.

Passo 2

Aqueça o óleo numa frigideira e frite o tofu até ficar dourado. Corte em triângulos.

Passo 3

Disponha as batatas e o feijão-verde, a couve, o pepino, a cenoura, o tofu e os rebentos de feijão mungo numa tigela grande.

Passo 4

Adicione as metades dos ovos. Regue com o Molho de Sésamo Kikkoman e polvilhe com os amendoins e os caju.