

Salade gado-gado indonésienne à la sauce sésame

durée totale **40 min.** 25 min. temps de préparation 15 min. temps de cuisson

INGRÉDIENTS

10 portions

Pour la salade :

- 300 g** de pommes de terre
- 300 g** de haricots verts
- 100 ml** d'huile végétale
- 300 g** de tofu nature
- 300 g** de chou chinois, finement émincé
- 300 g** de concombre, coupé en rondelles
- 200 g** de carottes, finement râpées
- 200 g** de germes de haricots mungo
- 10** œufs, durs et coupés en deux
- 500 ml** Sauce au sésame Kikkoman

Garniture :

- 100 g** de noix de cajou, concassées
- 100 g** de cacahuètes, grillées et concassées

PRÉPARATION

Étape 1

Faire cuire les pommes de terre dans une grande quantité d'eau salée pendant environ 25 minutes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Les égoutter, les éplucher et les couper en tranches. Faire cuire les haricots verts dans de l'eau salée pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils soient al dente, puis les plonger dans de l'eau très froide (eau glacée) pour arrêter la cuisson.

Étape 2

Faire chauffer l'huile dans une poêle et faire frire le tofu jusqu'à ce qu'il soit doré. Les couper en triangles.

Étape 3

Disposer les pommes de terre et les haricots verts, le chou, le concombre, la carotte, le tofu et les germes de haricots mungo dans un grand saladier.

Étape 4

Ajouter les moitiés d'œufs. Arroser de sauce sésame Kikkoman et saupoudrer de cacahuètes et de noix de cajou.