

GADO GADO

SAUCE BUMBU

Produits



Sucrine
500g Florette



Jeunes pousses
d'épinard 300g
Florette



Pickles de crudités
360g Florette



Chou rouge
500g Florette



Concombre en
rondelles
1kg Florette



Carotte râpée
250g Florette



Radis rondelle
250g Florette



Oignons rouge ring
250g Florette

Ingrédients

- 1Kg de Sucrine Florette
- 1Kg de Jeunes pousses d'épinard Florette
- 500g de Pickles de crudité Florette
- 500g de Concombre en rondelle Florette
- 500g de Chou rouge Florette
- 250g de Carotte râpée Florette
- 250g d'Oignon rouge ring Florette
- 250g de Radis rondelle Florette
- 500g de tofu
- 500g de sauce saté
- 250g d'haricots mungo
- 100g d'oignon crispy
- 25g de pulpe d'ail
- Coriandre
- Le jus d'un citron vert
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin



Plat principal



10 assiettes



35 min

Les étapes de préparation

1. Faire sauter les épinards 5min

2. Découper le tofu en petits cubes, faites-le sauter, puis assaisonnez-le d'un filet de sauce soja.

3. Préparer la sauce bumbu: mélanger la pâte saté avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une consistance nappante, ajouter le jus de citron vert, la pulpe d'ail et si besoin saler et poivrer

4. Dressage du gado-gado : Dans un bol, disposer quelques feuilles de sucrose au fond, puis arranger en rosace le chou rouge, les radis, les concombres, les carottes, les épinards cuits, les pickles de crudités, les haricots mungo, les oignons rouges et le tofu.

5. Décorer avec quelques feuilles de coriandre, quelques cacahuètes et zestes de citron vert. Servir la sauce à part.