

# Susam soslu Endonezya usulü gado-gado salatası

toplam süre **40 dak.** 25 dak. hazırlık süresi 15 dak. pişme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

Salata için:

<b>300 gr</b>	patates
<b>300 gr</b>	taze fasulye
<b>100 ml</b>	bitkisel yağ
<b>300 gr</b>	doğal tofu
<b>300 gr</b>	Çin lahanası (ince doğranmış)
<b>300 gr</b>	dilimlenmiş salatalık
<b>200 gr</b>	havuç (ince rendelenmiş)
<b>200 gr</b>	maş fasulyesi filizi
<b>10</b>	adet yumurta (katı haşlanmış, ikiye bölünmüş)
<b>500 ml</b>	<u>Kikkoman Susam Sosu</u>
Servis için:	
<b>100 gr</b>	ezilmiş kaju
<b>100 gr</b>	yer fıstığı (kavrulmuş, ezilmiş)

## HAZIRLANIŞ

Adım 1

Patatesleri bol tuzlu suda yaklaşık 25 dakika, yumuşayana kadar haşlayın. Süzün, soyun ve dilimleyin. Taze fasulyeleri tuzlu suda yaklaşık 5 dakika, diri kalacak şekilde haşlayın. Ardından pişmeyi durdurmak için buzlu suya alın.

Adım 2

Bitkisel yağ tavada ısıtın. Tofuyu her tarafı altın rengi alana kadar kızartın ve üçgenler halinde kesin.

Adım 3

Patatesleri ve taze fasulyeleri; lahanası, salatalık, havuç, tofu ve maş fasulyesi filiziyle birlikte geniş bir kaptaki düzenleyin.

Adım 4

Yarım yumurtaları ekleyin. Üzerine Kikkoman Sesame Sauce gezdirin. Ardından kaju ile yer fıstığını serpin.