

**INGRÉDIENTS** 4 PORTIONS 30 MIN DIFFICILE

2 paquet de boulettes Garden Gourmet  
200 g de riz blanc  
200 g de haricots verts  
1 carotte moyenne  
1 concombre  
1 échalote (pour la sauce)  
1 grosse gousse d'ail (pour la sauce)  
1 càs d'huile (pour la sauce)  
3 càs de beurre de cacahuète grossier (pour la sauce)  
2 càs de sauce soja sucrée (pour la sauce)  
250 ml de lait de coco (pour la sauce)  
1 càs de sambal (pour la sauce)  
Servir avec : oignons frits croustillants, emping, seroendeng, sauce satay et sambal

Envie d'essayer une version végétarienne du gado-gado traditionnel ? C'est ta chance ! Profite du fantastique goût indonésien!

**PRÉPARATION****1. Porter une casserole d'eau à ébullition et couper les légumes**

Porter à ébullition une casserole d'eau et un peu de sel pour blanchir les légumes. Épluche la carotte et coupe-la en tranches. Retire les extrémités des haricots verts et coupe-les en deux. Coupe le chou pointu en lanières et le concombre en tranches ou en lanières.

**2. Faire bouillir le riz et blanchir les légumes**

Cuire le riz selon les instructions sur le paquet. Blanchir les légumes (sauf le concombre) séparément dans de l'eau bouillante. Rince-les dans une passoire sous l'eau froide et essuye-les.

**3. Faire la sauce cacahuète**

Pour la sauce aux cacahuètes : hacher finement l'échalote et l'ail et les faire revenir dans l'huile jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le beurre de cacahuète et le lait de coco et remuer jusqu'à consistance lisse et porter à ébullition. Assaisonner de sauce soja et de sambal.

**4. Cuire les boulettes et répartir les légumes dans le riz**

Faire dorer les boulettes de tous les côtés selon les instructions sur le paquet. Répartir les haricots, la carotte, les germes de soja, le chou pointu, le concombre et les boulettes dans le riz chaud.

**5. Servir**

Servir avec la sauce aux arachides et les oignons frits, emping, seroendeng et sambal.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR  
GARDENGOURMET.BE/FR**