



Gado gado met kikkererwten

Ingrediënten

- 1 Zak MAGGI Dagschotel Sperziebonen satésaus met gehakt
- 1 Witte ui
- 1 Teentje knoflook
- 400 g Sperziebonen
- 1 Rode paprika
- 200 g Kikkererwten
- 4 Ei
- 300 g Basmatirijst
- 50 ml Kookroom
- 50 g Seroendeng
- 2 el Zonnebloemolie

Instructie

1. Halveer de de sperziebonen en kook in circa 8 min. beetgaar in een pan met weinig water. Giet de bonen af. Kook de eieren 7 minuten. Giet af en laat ze schrikken met koud water.
2. Kook de rijst volgens de aanwijzingen op de verpakking.
3. Fruit de ui en knoflook in de olie en bak de gesneden paprika zacht.
4. Zet het vuur laag en voeg 350 ml water, de kookroom en de inhoud van het zakje mix toe en breng het geheel al roerend aan de kook.
5. Voeg de sperziebonen en kikkererwten toe en laat het geheel nog 2 min. zachtjes doorwarmen.
6. Serveer een gekookte eitje en de rijst bij de gado gado en strooi wat seroendeng over het gerecht.

Voedingswaarden tonen

| | |
|--------------|-------------|
| koolhydraten | 84.28 g |
| Energie | 630.09 kcal |
| vetten | 21.59 g |
| Eiwit | 25.83 g |

35 Min

4 Porties