

# Ensalada indonesia gado-gado con salsa de sésamo

Tiempo total **40 Mins.** 25 Mins. Tiempo de preparación **15 Mins.** Tiempo de cocción

## INGREDIENTES

10 porciones

### Para la ensalada:

- 300 g** de patatas
- 300 g** de judías verdes
- 100 ml** de aceite vegetal
- 300 g** de tofu natural
- 300 g** de col china finamente cortada
- 300 g** de pepino en rodajas
- 200 g** de zanahoria finamente rallada
- 200 g** de brotes de judía mungo
- 10** huevos cocidos, cortados por la mitad
- 500 ml** [Kikkoman Salsa de Sésamo](#)

### Guarnición:

- 100 g** de anacardos triturados
- 100 g** de cacahuetes tostados y triturados

## PREPARACIÓN

### Pasos 1

Cueza las patatas en abundante agua con sal durante unos 25 minutos, hasta que estén tiernas. Escúrralas, pélelas y córtelas en rodajas. Cueza las judías verdes en agua con sal durante unos 5 minutos, hasta que queden al dente, y sumérjalas inmediatamente en agua muy fría (con hielo) para detener la cocción.

### Pasos 2

Caliente el aceite en una sartén y fría el tofu hasta que esté dorado. Córtelo en triángulos.

### Pasos 3

Coloque en un bol amplio las patatas y las judías verdes, la col, el pepino, la zanahoria, el tofu y los brotes de judía mungo.

### Pasos 4

Incorpore las mitades de huevo, aderece con la Salsa de Sésamo Kikkoman y termine repartiendo por encima los cacahuetes y los anacardos.