



QUINOA MET RODE KOOL EN WALNOTENDRESSING

INGREDIENTEN

- 150 gram quinoa
- 50 gram walnoten, geroosterd
- 3 eetlepels olijfolie
- 4 eetlepels wittewijnazijn
- 1 teentje knoflook, geperst
- 2 eetlepels honing
- 1 blikje kikkererwten, uitgelekt
- 150 gram rodekool, fijngesneden
- ½ avocado, in plakken
- 50 gram feta
- paar blaadjes koriander

UITLEG

Kook de quinoa. Giet af en laat afkoelen.

Rooster de walnoten in een koekenpan.

Klop in een blender de walnoten met de olie, azijn, knoflook, honing en 20 ml water tot een romige dressing. Voeg eventueel wat extra water toe om de dressing te verdunnen.

Verdeel de lauwwarme quinoa over 2 grote kommen en leg wat kikkererwten, rodekool, avocado en feta ernaast.

Schenk wat van de romige dressing erover.

Breng op smaak met peper.

Garneer met een paar blaadjes koriander.

HOOFDGERECHT

2 PERSONEN

TIJD: 30 MINUTEN

ZIE MEER OP:

LA
COMIDA
Deliciosa

