

FRISSE GROENE SALADE MET QUINOA, COURGETTE EN ROZIJNEN



🍽️ Lunch

🕒 30 minuten

👥 4 personen

INGREDIËNTEN

- 185 g quinoa
- 1 el extra virgin olijfolie
- 2 bosuitjes, fijngesneden
- Zeezout
- 30 gram rozijnen
- 1 limoen
- 1/4 courgette, in reepjes
- 4 el sesamzaad
- 1 handje dille
- Optioneel: feta

BEREIDINGSWIJZE

1. Kook de quinoa volgens de verpakking. Echter, begin met het verwarmen van een pan (waar je ook de quinoa in klaarmaakt) met daarin de olijfolie. Voeg de bosui en wat zeezout toe en kook totdat de uitjes zacht zijn. Voeg vervolgens de Quinoa toe en vervolgens het water. Wacht totdat de quinoa goed is.
2. Terwijl de quinoa opstaat, snijd de limoen doormidden en leg deze alvast in een kom
3. Meng vervolgens de courgette, de rozijnen, limoensap en de meeste sesam en het merendeel dille met elkaar.
4. Doe hier vervolgens de quinoa, en de overige ingrediënten bij.

EET SMAKELIJK!