

WINTERSE QUINOA

INGREDIËNTEN

- 1 zakje quinoa
- 9 dl water
- Kippenbouillon
- ½ knolselder
- ½ butternut
- 4 verse rode bietjes
- 2 rode uien
- 2 handjes pijnboompitten
- 10 fijne sneedjes Sgambatoham (of ½ scamorza) *
- Pijpajuintjes of rode biet scheuten
- Eventueel 1 teentje look
- Verse tijm, oregano
- Grof zeezout
- Olijfolie en balsamico

* Te verkrijgen bij Kaas&Co



BEREIDINGSWIJZE

1. Laat het zakje quinoa koken in water met wat kippenbouillon en een teentje geraspte gember. Laat het water weggkoken gedurende 10 min en laat de quinoa opzwellen.
2. Snijd de knolselder, de butternut en de verse rode bietjes in blokjes van een kleine cm groot en snijd de rode ajuinen in fijne repen.
3. Doe de pompoen en de ajuin samen in een braadslee, en voeg peper & zout, een geutje olijfolie en een geutje balsamico toe. Meng alles goed door elkaar en laat 20 min bakken op 180 gr.
4. Voeg de knolselder bij de rode bietjes, met wat peper & zout, een geutje olijfolie en een geutje balsamico. Meng alles goed en bak gedurende 35 min op 180 gr.
5. Voeg 2 handjes pijnboompitten toe.
6. Eventueel kunnen fijne sneedjes sgambatoham toegevoegd worden, gebakken op 180 gr gedurende 15 min. Of Scamorza in blokjes van ½ cm gesneden.
7. Kruid af met peper & zout en olijfolie indien nodig en meng alles goed.
8. Werk af met schuine pijpajuintjes of rode biet scheuten.