

ZOMERSE QUINOA

INGREDIËNTEN

- 1 zakje quinoa
- 9 dl water
- Kippenbouillon
- 1 courgette
- 1 rode en 1 groene paprika
- 1cm gember
- 1 teentje look
- 2 uien
- ½ komkommer
- ½ pakje koriander
- 250 gr fetakaas*
- 2 handjes geroosterde pijnboompitten
- Peper, zout, laurier en olijfolie

BEREIDINGSWIJZE

1. Voeg 1cm fijngesneden gember, wat laurier en wat kippenbouillon toe aan het water. Laat het zakje quinoa hierin koken gedurende 10 min en laat de quinoa opzwellen .
2. Snijd de courgette, de rode en de groene paprika, het teentje look en de uien fijn in kleine blokjes en stooft ze beetgaar. Laat ze afkoelen.
3. Snijd de komkommer en de koriander fijn en de fetakaas in kleine blokjes.
4. Voeg de geroosterde pijnboompitten toe.
5. Meng alles goed door elkaar en kruid af indien nodig met peper & zout en wat olijfolie.

