



Quinoasalade met groenten

Voedzame, frisse salade met quinoa, knapperige groenten en een citroendressing. Heerlijk als lunch of bijgerecht.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	15'	4	Luchtig & zomers

Ingrediënten

- 200 gr quinoa
- 40 cl water
- 1 komkommer
- 200 gr cherrytomaten
- 1 gele paprika
- 1/2 rode ui
- 100 gr feta
- 1 handvol peterselie
- 3 el olijfolie

1 citroen

peper en zout

Bereidingswijze

1. Spoel de quinoa en kook ze 15 minuten in 40 cl water tot het vocht is opgenomen. Laat afkoelen.
 2. Snijd de komkommer en paprika in blokjes, halveer de cherrytomaten en snipper de rode ui.
 3. Meng de afgekoelde quinoa met alle groenten.
 4. Maak een dressing van olijfolie, citroensap, peper en zout en meng erdoor.
 5. Verkrummel de feta erover en werk af met gehakte peterselie.
-

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)